

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2017** ▪  
**Jahresfinale ▪ Halbfinalmenü von Johann Lafer**



**Hauptgang von Johann Lafer**

**In Ingwer-Honig geschmorte Lammhüfte mit lila Karottenpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Lammfleisch aus der Hüfte à 180 g  
 1 rote Chili  
 1 Knolle Ingwer à 20 g  
 1 EL Honig  
 100 ml Pflaumenwein  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammhälften mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter 1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die Chilischote waschen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Honig, Ingwer und Chili zum Fleisch geben und mit dem Pflaumenwein ablöschen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten rosa garen und das Fleisch dabei etwa zweimal wenden.

**Für das Püree:**

300 g lila Karotten  
 100 g vorgegarte Kichererbsen  
 1 Schalotte  
 25 g Butter  
 ½ Zitrone, davon 2 EL Saft  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die lila Karotten schälen, von den Enden befreien und kleinschneiden. Die Kichererbsen in einem Sieb abspülen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotten, Karotten und Kichererbsen in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 120 ml Wasser angießen und abgedeckt 15 Minuten weichkochen. Die Butter und etwas Zitronensaft zu den gegarten Karotten geben und fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas Butter untermixen und warmhalten.

**Für die Sauce:**

25 g Butter  
 1 EL helle Sesamsamen  
 ½ Bund Koriander  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und abgedeckt warm stellen.

Den Bratensud mit Salz und Pfeffer würzen, Sesam zugeben und mit der Butter zu einer leichten Sauce aufmontieren.

Den Koriander abbrausen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

**Für die Garnitur:**

1 lila Karotte  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Die Karotte schälen, von den Enden befreien, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL erhitztem Olivenöl kross ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Die Lammhälften aufschneiden mit dem Karottenpüree auf Tellern anrichten. Den Ingwer-Honig-Sud darüber träufeln, mit Koriander und Karottensticks bestreuen und servieren.



## Dessert von Johann Lafer

### Kürbis-Mascarpone-Mousse mit Johann Lafers Gewürzhippen

#### Zutaten für zwei Personen

##### Für die Mousse:

- 150 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 50 g Mascarpone
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise feines Salz

##### Für die Garnitur:

- 2 EL Puderzucker

Den Kürbis kleinwürfeln und in einem Topf mit dem Saft der Zitrone und Vanillezucker abgedeckt garkochen. Den Kürbis mit dem Sud in einen hohen Messbecher umfüllen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Mascarpone zum Kürbis geben und fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Eischnee behutsam unterheben. In 2 Dessertgläser umfüllen und kalt stellen.

Das Kürbis-Mascarpone-Mousse auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

##### Zusatzbestellungen von Thomas:

- ¼ TL Szechuanpfeffer
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- ¼ TL Ras el-hanout

Mit dem Szechuanpfeffer schmeckte Thomas seine Sauce pikant ab. Mit dem Sesamöl ersetzte er den gerösteten Sesam in der Sauce und Ras el-hanout diente zur Würzung der Lammhüfte.

##### Zusatzbestellung von Dolores:

- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Kürbiskerne

Rosmarin und Thymian legte Dolores beim Anbraten ihrer Lammhüfte in aufgeschäumte Butter und parfümierte damit das Fleisch rundum.

Die Kürbiskerne dienten als knuspriges Element auf ihrer Mousse.

##### Zusatzbestellung von Lena:

- ¼ TL Kreuzkümmel
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 8 Haselnüsse

Mit dem Kreuzkümmel schmeckte Lena ihre Sauce zum Lamm ab. Das Sesamöl diente zusammen mit dem Olivenöl zum Anbraten des Fleisches.

Aus Haselnusskernen und karamellisiertem Zucker stellte Lena ein Krokant-Cracker her, den sie auf der Kürbis-Mousse anrichtete.



## Zusatzrezept von Johann Lafer

### Gewürzhippen

#### Zutaten für zwei Personen

##### Für die Hippe:

- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 30 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- 40 g Mehl
- 1 Gewürznelke
- 1 Kardamomkapsel
- ½ Sternanis
- 1 kleines Stück Zimtrinde
- Puderzucker, zum Bestäuben
- 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nelke, Sternanis, Zimt und den Kern der Kardamomkapsel in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und im Mörser fein zerstoßen.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl, die Gewürze und den Eischnee unter die aufgeschlagene Butter heben. Die Hippenmasse mit einem Teelöffel portionsweise auf eine Silikonbackmatte setzen und mit einer Palette dünn ausstreichen. Unter genauer Beobachtung etwa 4 Minuten hell backen. Noch heiß von der Backmatte lösen, in eine tiefe Schüssel legen, so dass ein Bogen entsteht und abkühlen lassen.