



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 28. März 2008 |

Räucherlachs im Kartoffelröstimantel mit Limetten-Dip von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kartoffeln, festkochend
12 Scheiben	Räucherlachs
150 g	Blattsalat
1 Schale	Kresse
3 EL	Crème fraîche
1	Limette, unbehandelt
1 Bund	Dill
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Balsamico bianco
4 EL	Olivenöl
	Chili, aus der Gewürzmühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelstreifen hineingeben und zu einem runden Rösti formen. Das Rösti auf der Unterseite goldgelb braten, anschließend vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Aus den restlichen Kartoffelstreifen ein weiteres Rösti braten.

Die Kresse vorsichtig abschneiden, den Salat waschen. Die beiden Rösti mit dem Räucherlachs, 50 Gramm Salat und Kresse belegen. Das Ganze nun zusammenrollen und jeweils in vier gleich große Stücke schneiden.

Die Schale der Limette abreiben. Die Limette anschließend halbieren und den Saft auspressen. Einen Zweig Dill für die Garnitur beiseite legen und den Rest fein hacken. Dill, Crème fraîche, Limettensaft und -schale zu einer Sauce verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Den restlichen Salat mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl marinieren.

Die Salatblätter auf einer Platte anrichten und die Röstistücke darauf legen. Das Ganze mit der Limettensauce beträufeln und mit frischem Dill garnieren.



Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, von der Kalbsoberschale, à 120 g, küchenfertig
2	Eier
30 ml	Sahne
50 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
240 g	Butterschmalz
600 g	Kartoffeln, festkochend
80 g	Zwiebeln
60 g	Bauchspeck
1 Bund	Petersilie, glatt
30 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
4	Sardellenfilets
	Kümmel, aus der Mühle
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Zwei Klarsichtfolien mit Öl einpinseln.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen den Klarsichtfolien dünn ausklopfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl auf einen Teller sieben und die Schnitzel darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schnitzel hiernach durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei gut andrücken. 200 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck fein würfeln. 40 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben gut anbraten. Die Bauchspeckwürfel zugeben und bei regelmäßigem Schwenken anbräunen lassen. Die Zwiebelwürfel ebenfalls zugeben und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Ein halbes Bund Petersilie hacken und zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen, langsam die Butter einrühren und die Kartoffeln auf diese Weise glasieren.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Nun die Bratkartoffeln auf Tellern verteilen und die Schnitzel dazu anrichten. Diese mit je einer Zitronenscheibe belegen. Zuletzt eine Sardelle und etwas Blattpetersilie auf jedes Schnitzel setzen.