



## **|Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 7. November 2008|**

### ***Hauptgang: Beignets vom Goldbarsch mit Zitrus-Chutney von Johann Lafer***

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Goldbarsch, küchenfertig
2	Orangen, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
1	Grapefruit
2	Zwiebeln, rot
150 g	Tempuramehl
50 g	Zucker
1 TL	Kurkuma
	Mehl, zum Mehlieren
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Schale einer Orange und einer Zitrone abreiben und beide Zitrusfrüchte anschließend halbieren und auspressen. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Zwiebelstreifen hinzugeben und mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Die Orangen- und Zitronenschale ebenfalls hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, zwei Minuten köcheln und anschließend etwas abkühlen lassen.

Die restliche Orange, die restliche Zitrone und die Grapefruit filettieren und unter den abgekühlten Sud mischen. Abschließend das Zitronen-Chutney auf Tellern anrichten.

Das Tempuramehl und den Kurkuma zusammen mit 200 Millilitern Wasser und sechs Eiswürfeln verrühren und mit Salz würzen.

Den Goldbarsch waschen, trocken tupfen, in sechs Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und in Butterschmalz in einer Pfanne goldgelb ausbacken.

Die Beignets auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf dem Zitrus-Chutney anrichten und servieren.

**Idee: Lafer**



### **Dessert: Cassis-Feigen mit weißem Zimtsabayon von Johann Lafer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Feigen
1	Orange, unbehandelt
2	Eier
60 ml	Milch
300 ml	Johannisbeersaft, schwarz
3	Gewürznelken
2 Stangen	Zimt
2 Schoten	Vanille de Tahiti
115 g	Zucker
1 Msp.	Zimtpulver

#### **Zubereitung**

75 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Johannisbeersaft ablöschen.

Die Schale der Orange reiben. Die Orange anschließend halbieren und auspressen. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Gewürznelken, eine Stange Zimt, den Orangensaft und die Orangenschale zusammen mit dem Vanillemark hinzufügen und auf drei Viertel reduzieren lassen.

Die Feigen schälen, in die Flüssigkeit geben, einmal aufquellen lassen, von der Hitze nehmen und einziehen lassen.

Die restliche Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Mark und der übrigen Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, abdecken und zehn Minuten ziehen lassen. Abschließend durch ein großes Sieb passieren.

Die Eier trennen. Die Eigelb, den restlichen Zucker und das Zimtpulver dazugeben und über einem Wasserbad schaumig schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Cassis-Feigen mit dem Zimtsabayon auf Desserttellern anrichten und servieren.

**Idee: Lafer**