

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2019 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Geräucherte Forelle mit Kartoffel-Speck-Schmarrn, Zitronen-Sahne und Zitronen-Zwiebel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die geräucherte Forelle:

- 1 Forelle (küchenfertig mit Haut)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Wacholderbeeren
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100-150 g Räuchermehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Forelle innen und außen waschen und trockentupfen. Thymian und 3 Zweige Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob zerteilen. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. Kräuter und Zitronenscheiben in den Bauch der Forellen legen. Forellen auf der Hautseite mit dem Öl bestreichen. Die Fische innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Boden eines großen Bräters erst mit einer doppelten Lage Alufolie auslegen und mit dem Räuchermehl bedecken. Auf den Herd stellen und erhitzen. Besonders eignet sich ein Bräter mit Dämpfeinsatz. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Wacholderbeeren andrücken. Beide Gewürze zu dem Räuchermehl geben. Die Forelle in den Dämpfeinsatz oder auf das entsprechende Gitter legen und in den Topf setzen. Sobald das Räuchermehl zu rauchen beginnt, mit dem Deckel verschließen und die Forelle 10 Minuten im Rauch garen.

Für den Kartoffel-Speck-Schmarrn:

- 100 g festkochende Kartoffeln
- 50 g durchwachsener Speck
- ½ Stange Lauch
- 2 Eier (Kl. M)
- ½ EL saure Sahne
- 40 g Butter
- 60 ml Milch
- 60 g Mehl
- ½ Bund Schnittlauch
- 25 g Butterschmalz
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kartoffeln wenn möglich am Vortag als Pellkartoffeln kochen und in der Schale auskühlen lassen. Dann schälen und grob raspeln. Speck fein würfeln. Lauch putzen, waschen und fein würfeln. 15 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Lauch- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Eier trennen. Eigelbe in eine große Schüssel geben und Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Milch und Eigelbe mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Handrührer steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarrn 10-15 Minuten fertigbacken. Mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. 25 g Butterflocken darüber verteilen und den Schmarrn darin schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden und den Schmarrn damit bestreuen.

Für die Zitronensahne:

1 unbehandelte Zitrone
75 g saure Sahne
1 TL Meerrettich, aus dem Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone heiß waschen, fein abreiben und den Saft auspressen. Mit der sauren Sahne, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren und zum Schmarrn servieren.

Für das Zitronen-Zwiebel-Chutney:

1 unbehandelte Zitrone
2 Zwiebeln
2 Schalotten
10 g frischer Ingwer
1 kleine rote Chilischote
50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Zitronenthymian
50 g Zucker
15 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitronen heiß abspülen und Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Zitrone so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und das Fruchtfleisch filetieren.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und die Hälfte fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Ingwer und Chili darin andünsten. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, die Zitronenschale zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln zugeben und alles weiter einkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Gewürfelte Zitronen zugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Thymian abrausen und trocken wedeln. Die Blättchen abzupfen und unter das Chutney rühren. Zu der Forelle servieren.

Das Gericht auf ovalen Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Stefanie Middendorf: *Die Gewürze hat Stefanie für die Füllung der Forelle benutzt.
Szechuan Pfeffer, Smokedpaprika Gewürz,
getrockneter Estragon*

Zusatzzutaten von Anika Geisler: *Die glatte Petersilie hat Anika für die Garnitur benutzt.
Glatte Petersilie*



Zusatzgericht von Johann Lafer

Lachsforellenstrudel mit weißer Dill-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachsforellenstrudel:

2 küchenfertige Lachsforellenfilets
 250 g angefrorenes Filet vom Heilbutt
 oder Hecht ohne Haut
 1 Rolle Strudelteig
 1 Wirsing
 1 EL Essig
 150 g Butter
 50 ml eiskalte Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser einem Schuss Essig und Salz aufkochen. Die Blätter des Wirsings abtrennen und im Topf pochieren. In kaltem Wasser abschrecken. Wirsingblätter mit Küchenkrepp belegen und mit Hilfe eines Nudelholzes platt ausrollen.

Für die Farce den Heilbutt oder Hecht in kleine Würfel geschnitten anfrieren lassen. Den Fisch in den Cutter geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzufügen. Das Ganze fein Cuttern.

Wirsingblätter neben-und übereinander legen, mit der Farce bestreichen und eine Lachsforelle darauflegen. Von oben noch einmal mit Farce bestreichen und die zweite Lachsforelle darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Als erstes links und rechts die Wirsingblätter umschlagen und anschließend die Seiten wie ein Päckchen einschlagen.

Butter in einem Topf erwärmen und eine Lage Strudelteig damit bepinseln, eine weitere Lage Strudelteig darauflegen. Die Lachs-Wirsing-Roulade auf den Strudelteig legen und zu einem Päckchen einrollen. Die Seiten nur leicht andrücken, nicht einschlagen. Nochmals mit Butter bepinseln und auf einem Backblech im Ofen für ca. 25 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Dill-Buttersauce:

2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 200 g Butter
 1 unbehandelte Zitrone
 150 ml Sahne
 1 Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit zur Butter geben und ohne Farbe anschwitzen.

Zitronenschale abschneiden und mit in den Topf geben. Anschließend Zitrone halbieren, auspressen und einen Schuss Zitronensaft untermischen. Mit Weißwein auffüllen und einkochen lassen.

Sahne dazugeben und Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und weiter einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter schaumig aufmixen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und in die Sauce geben.

Lachsforelle aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. In tiefen Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Anstelle des Wirsings könnten Sie auch Spitzkohl verwenden.

