

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 03. April 2020**  
**Signature Dish mit Johann Lafer**



**Björn Freitag**

**Perlhuhnbrust mit Vanilleschaum, Blumenkohlpüree und mariniertem Rhabarber**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Perlhuhnbrust:**  
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhnbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Haut in einer Pfanne kross anbraten. Fleisch in Öl braten und bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Schaum:**  
300 g Karkassen vom Perlhuhn  
3 Schalotten  
200 ml Sahne  
1 EL Butter  
400 ml Geflügelfond  
2 EL Kräuteresig  
2 Vanilleschoten  
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und würfeln. Mit Karkassen in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Essig, Vanilleschoten- und mark hinzugeben und köcheln lassen. Salzen. Zum Schluss durch ein Sieb passieren und mit der Butter aufmixen.

**Für das Püree:**  
½ Blumenkohl  
1 Zitrone  
3 EL Sahne  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und garen. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Blumenkohl mit Zitronensaft und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rhabarber:**  
1 Stange Rhabarber  
1 Zitrone  
3 Zweige Rosmarin  
30 g Zucker

Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten garen und anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mario Kotaska**

## **Weißer Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hippe:**

60 g Butter  
120 g Kakaobohnenbruch  
25 g Glukosesirup  
40 g Zucker  
5 g Mehl

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter mit Glukosesirup aufkochen. Mehl und Zucker trocken mischen und unter zügigem Rühren dazugeben und nochmals aufkochen. Kakaobohnenbruch hinzugeben und anschließend zwischen zwei Backmatten mit einem Nudelholz ausrollen.

**Für die Schokocreme:**

100 g Schmand  
60 ml Sahne  
100 g weiße Schokolade  
10 ml Limettenvodka  
1 Prise Salz

Weißer Schokolade hacken. Sahne mit Limettenvodka aufkochen und auf die gehackte Schokolade gießen. Anschließend zu einer homogenen Masse mixen und im Eiswasser abkühlen lassen. Mit Schmand und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen und in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

**Für den Schokosand:**

60 g Butter  
1 Ei  
75 g Mehl  
30 g Puderzucker  
15 g Kakaopulver  
1 Prise Salz

Butter würfeln. Mehl sowie Puderzucker sieben. Ei trennen und ½ Eigelb auffangen. Butter, Mehl, Kakaopulver, Eigelb, 1 Prise Salz und Puderzucker locker zu einem bröseligen Teig verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln. Ca. 13 Minuten backen.

**Für die Erdbeeren:**

125 g Erdbeeren  
1 Limette  
20 g Puderzucker  
20 ml Zitronenvodka

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen, Erdbeeren vierteln oder sechsteln und mit Limettensaft- und abrieb sowie Puderzucker und Zitronenvodka vermengen.

**Für den Drink:**

50 ml angeschlagene Sahne  
8 cl Kaffeeликör  
2 cl Limettenvodka

Kaffeeликör und Limettenvodka mischen und in ein Cocktailglas füllen. Angeschlagene Sahne über den Rücken des Barlöffels vorsichtig ins Glas gleiten lassen. Die Schichten sollten sich dabei nicht vermischen.

**Für die Garnitur:**

2 australische Fingerlimette  
1 EL Vodka-Limetten-Kaviar  
1 Tafel weiße Schokolade  
Puderzucker, zum Bestäuben

Schokolade schmelzen und den Teller damit bepinseln. Fingerlimes waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Den Schokosand großzügig auf den mit Schokolade angepinselten Teller anrichten. Große Tupfen Schokocreme aufdressieren und mit Hippen garnieren. Erdbeeren und Kaviar dazwischen anrichten und mit Limettenabrieb und Puderzucker verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nelson Müller**

## **Zander mit Rote-Bete-Kartoffelpüree und Kräutersauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

800 g Zanderfilet, mit Haut  
Mehl, zum Mehlieren  
2 Zweige Thymian  
50 g Butter  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zander waschen, trockenwedeln, portionieren und die Haut dreimal leicht einritzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zander mit Mehl bestäuben und auf der Hautseite in Olivenöl knusprig anbraten. Auf die andere Seite drehen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter und Thymian dazugeben.

### **Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree:**

500 g vorgegarte Rote Bete  
700 g Kartoffeln  
40 g Crème fraîche  
200 ml Gemüsefond  
1 Bund glatte Petersilie  
5 g Koriandersamen  
5 EL Olivenöl  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, eine Kartoffel in kleine Würfel schneiden, den Rest in Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffelwürfel in Öl braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Vorgegarte Rote Bete in grobe Würfel schneiden und 5 Minuten bevor die Kartoffeln ihren Garpunkt erreicht haben, hinzugeben. In einem Spitzsieb abgießen und ausdämpfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Fond aufkochen und Rote Bete und Kartoffeln dazugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Crème fraîche und Petersilienblätter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Für das Bete-Gemüse:**

2 Rote Bete  
2 Gelbe Bete  
2 Chioggia Bete  
1 Zwiebel  
50 ml Himbeeressig  
1 TL Senfsaat  
1 EL Butter  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beten getrennt in Salzwasser kochen, etwas auskühlen lassen und schälen. In Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Getrennt mit Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Zwiebel und Senfsaat aufteilen. Beten jeweils in etwas Butter anschwitzen und glasieren.

### **Für die Sauce:**

3 Schalotten  
1 Limette  
500 g Sahne  
50 g Butter  
4 EL Kräutersenf  
100 ml Weißwein  
500 ml Fischfond  
2 Zweige glatte Petersilie

Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fond ablöschen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und pürieren. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Limettensaft, Kräutersenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

2 Zweige Schnittlauch  
2 Zweige Kerbel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren. Gericht mit Blutampferkresse garnieren.  
50 g Walnüsse  
50 g Zucker  
1 Beet Blutampferkresse

Den kross gebratener Zander mit Rote-Bete-Kartoffelpüree anrichten, einige Scheiben der bunten Bete anlegen und die Kräutersenssauce rundherum träufeln.

▪ Die Kuchenschlacht – Menü am 03. April 2020 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

**Kaiserschmarrn mit Preiselbeerragout**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kaiserschmarrn:**

2 EL Rosinen  
1 Zitrone  
4 Eier  
125 ml Milch  
1 EL saure Sahne  
50 g Butterschmalz  
40 g Butter  
120 g Mehl  
50 g Zucker  
50 g brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Mehl in eine Schüssel sieben, dann Zucker, saure Sahne, Zitronenabrieb, Rosinen, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier hinzugeben und mit einem Gummischaber unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinzugeben. In den vorgeheizten Backofen geben. Ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

Währenddessen eine Karamellsauce herstellen. Dafür braunen Zucker schmelzen. Butter und 100 ml Wasser hinzugeben.

Kaiserschmarrn zerteilen, in die Karamellsauce geben, den Schmarrn grob zerteilen und in der Sauce schwenken.

**Für das Preiselbeerragout:**

Preiselbeeren, aus dem Glas  
Puderzucker, zum Bestreuen

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeerragout servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.