

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Johann Lafer



Martin Baudrexel

Bollito misto mit Seeteufel

Zutaten für zwei Personen

Für Fleisch und Fisch:

250 g Seeteufelfilet, mit Haut
 200 g Venusmuscheln
 50 g geräucherter, gewürfelter
 Bauchspeck
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Speck bei mittlerer Hitze in einer ofenfesten Pfanne in etwas Olivenöl auslassen. Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Salz würzen, dazu geben und kurz anbraten. Fisch und Speckwürfel aus der Pfanne nehmen. Fett abgießen.

Für die Sauce:

200 g weiße Bohnen, aus der Dose
 250 g wilder Brokkoli
 1 Ochsenherztomate
 1 Fenchelknolle
 1 rote Spitzpaprika
 2 geräucherte, getrocknete Chilis
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 300 ml Hühnerfond
 100 ml Olivenöl
 100 ml Weißwein
 Etwas Anisspirituose
 ½ Bund Bohnenkraut
 Etwas Safran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Brokkoli in Eiswasser legen. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Fenchel putzen, vom Strunk befreien und feinschneiden. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und leicht auseinanderzupfen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Tomate waschen, trockentupfen und grob würfeln. Spitzpaprika schälen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und grob würfeln. Bohnen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Wilden Brokkoli kleinschneiden. Schalotte zusammen mit Fenchel und Bohnenkraut in Öl anbraten. Weißwein, Fond und Anisspirituose in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Knoblauch, Tomate, Spitzpaprika, Bohnen und Brokkoli auch in die Pfanne geben. Gut durchmengen. Chilis fein hacken und dazugeben. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Fischstücke und Muscheln (von oben) daraufsetzen und die Pfanne in den Ofen schieben. In 8 bis 10 Minuten fertig garen. Olivenöl über die Pfanne geben und noch einmal im Ofen nachgaren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Kotaska

Griechischer Rindertopf "Stifado Style"

Zutaten für zwei Personen

Für den Rindertopf:

200 g Rindfleisch aus der Keule,
 am Stück
 150 g Kritharaki (griechische Teigware)
 2 rote Spitzpaprika
 2 gelbe Spitzpaprika
 1 reife Tomate
 1 rote Zwiebel
 4 Knoblauchzehen
 1 Zitrone (Abrieb)
 20 g Kalamata-Oliven, ohne Stein
 100 g Fetakäse
 4 EL Ajvar (Paprikapaste)
 2 EL Tomatenmark
 200 ml Rinderfond
 2 EL Ouzo
 6 EL Olivenöl
 1 TL Fenchelsamen
 1 TL Kümmel
 1 Msp. getrockneten Oregano
 20 g Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rindfleisch waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden und von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. In einen Schnellkochtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen. Rote und gelbe Spitzpaprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Spitzpaprika, Zwiebel und Knoblauch zum Rindfleisch in den Schnellkochtopf geben. Mit Ajvar, Ouzo und Tomatenmark auffüllen und mit Fenchelsamen, Zitronenabrieb und Kümmel versehen unter Druck auf Stufe II ca. 10 Minuten kochen.

Anschließend abdampfen, die Kritharaki hinzugeben und erneut unter Druck setzen. Für 5 weitere Minuten auf Stufe II kochen.

In der Zwischenzeit Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Fetakäse halbieren und mit Tomatenscheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form im Ofen goldgelb überbacken. Vor dem Servieren mit getrocknetem Oregano würzen.

Nach dem „Abdampfen“ Oliven hinzugeben und nicht mehr köcheln. Fetakäse mittig anrichten und mit dem Stifado-Eintopf umgießen.

Für die Garnitur:

1 Frühlingslauch
 2 Zweige frischer Oregano

Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Frischen Oregano abbrausen und trockenwedeln. Eintopf mit Frühlingslauch und Oregano-Blättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ralf Zacherl

Schlemmerfilet auf roh mariniertem Wurzelwerk

Zutaten für zwei Personen

Für das Schlemmerfilet:

- 2 Heilbuttfilets à 150 g, ohne Haut
- ½ Fleischtomate
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 2 EL Pankobrösel
- 20 g Butter
- 1 TL Worcestersauce
- 2 TL Estragonsenf
- 3 Zweige Liebstöckel
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Heilbutt waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette und Zitrone halbieren und Saft auspressen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Heilbutt mit Limetten- und Zitronensaft und Worcestersauce marinieren. Die Oberseite mit Senf einstreichen und den Liebstöckel darüber verteilen. Tomate waschen, trockentupfen, klein schneiden und auf den Fisch geben. Mit Pankobrösel bedecken. Je eine Scheibe Butter (3 mm dick) darauflegen und auf ein geöltes Backblech setzen. Den Fisch auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen für ca. 12 bis 18 Minuten goldbraun überbacken.

Für das Wurzelwerk:

- 1 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL gerösteter Koriander
- 1 Prise Zucker
- Dunkler Balsamicoessig, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi und Karotten schälen und von Enden befreien. Karotten in Stifte schneiden und mit Salz, Zucker, Balsamicoessig, geröstetem Koriander und Olivenöl marinieren, sodass die Karotten noch einen leichten Biss haben. Kohlrabi in Scheiben schneiden und ebenfalls mit Salz, Zucker und geröstetem Koriander marinieren. Hier zusätzlich die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft zugeben. Kohlrabi fächerförmig auf Tellern zusammen mit Karottenstiften anrichten. Radieschen putzen, vierteln und zum Garnieren dazugeben. Balsamicoessig um das Gemüse herum träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alle drei Köche bereiten das vorgegebene Dessert von Alexander Kumptner zu



Omas Rahmschmarren mit karamellisierten Äpfeln und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rahmschmarren:

- 1 Zitrone
- 4 Eier
- 300 g saure Sahne
- 110 ml Sahne
- 3 EL Butter
- 120 g Zucker
- 60-80 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Eigelbe mit Zitronenschale, saurer Sahne und Mehl verrühren. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig langsam hineingießen. Auf der Unterseite stocken und goldbraun werden lassen. Schmarren im vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Schiene mindestens 8 Minuten stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem restlichen Zucker erhitzen und den Schmarren vierteln und diese im Zuckerkaramell schwenken.

Für die Äpfel:

- 3 Äpfel
- 1 Orange
- 2 TL Butter
- 1 Spritzer Calvados
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zucker

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und die Apfelstücke sowie die Zimtstange dazugeben. Je nach Säuregrad der Äpfel mehr oder weniger Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft von ½ Orange dazugeben sowie restliche Butter.

Für die Garnitur:

- 2 EL Haselnüsse, ohne Schale
- Puderzucker, zum Bestäuben

Haselnüsse im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten lassen.

Schmarren mit Puderzucker bestäuben und geröstete Haselnüsse mit einer Reiben über den fertigen Schmarren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Kitchenschlacht – Menü am 14. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Mohn-Palatschinke mit Zitronen-Quark und marinierten Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Palatschinken:

125 ml Milch
50 g Mehl
1 Ei (Größe M)
13 g gemahlener Mohn
½ TL Zucker
20 g Butter
1 Prise Salz
Butterschmalz, zum Ausbacken

Das Mehl mit Milch, Ei, Zucker, Mohn und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. Butter erhitzen und flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Pürierstab glatt mixen. Daraus 6-8 dünne Palatschinken in einer Pfanne mit Butterschmalz backen. Palatschinken anschließend kurz im Tiefkühler auskühlen lassen.

Für den Zitronen-Quark:

1 Limette
125 g Magerquark
25 ml Milch
25 ml Sahne
1 Blatt weiße Gelatine
80 g Zucker
Eiswasser

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und danach über dem Herd schmelzen lassen. Quark und Zucker hinzufügen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limettenschale zur Quarkmischung hinzufügen. Nicht zu lange stehen lassen und schnell verrühren. Die Schüssel danach ins Eiswasser stellen. Danach Sahne und Milch zugeben, falls die Quarkmasse zu fest ist. Nochmal mit dem Mixstab glatt mixen. Quarkcreme auf abgekühlte Palatschinken streichen und langsam einrollen. Kurz in den Tiefkühler geben, damit die Creme fest wird und man die Palatschinken zum Schluss schön anschneiden kann.

Für die Erdbeeren:

400 g Erdbeeren
50 g schwarzes Johannisbeergelee
Melisse, zum Garnieren

Die Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und halbieren. Vom Grün befreien. Erdbeeren mit dem Johannisbeergelee in eine Schüssel geben und die Erdbeeren damit marinieren. Melisse abbrausen und trockenwedeln.

Marinierte Erdbeeren auf Tellern anrichten, Palatschinken anschneiden und darauf geben. Mit Melisse garnieren und servieren.