

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Johann Lafer



Johanns Fischsuppe & Biskuit-Roulade mit Marillen-Marmelade

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g verschiedene Fischfilets, mit Haut
ohne Gräten (z.B. Zander, Saibling,
Forelle, Waller, Lachsforelle)
6 vorgegarte Flusskrebsschwänze
4 kleine fest kochende Kartoffeln
¼ Stange Lauch
75 g Karotten
75 g Stangen- und Knollensellerie
7 g frischen Meerrettich
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
125 ml Krebsfond
125 ml Fischfond
1-2 EL Rapsöl
½ Bund Dill
¼ TL Safranfäden
Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Minuten weich garen.

Fische abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Flusskrebsschwänze kalt abrausen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Meerrettich schälen und ebenfalls reiben. Lauch halbieren, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen, zuerst in dünne Scheiben schneiden, diese dann ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Gemüsescheibchen zusammen mit fein geriebenen Knoblauch und Meerrettich in heißem Rapsöl 2-3 Minuten in einem breiten flachen Topf andünsten und dabei mit Safran bestreuen.

Mit Weißwein ablöschen, Krebs- und Fischfond dazu gießen. Fischstücke und gekochte Kartoffeln zum Gemüse in den leicht köchelnden Sud legen und darin zugedeckt etwa 8 Minuten garen. Flusskrebsschwänze zufügen und weitere 2 Minuten mitgaren. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Als Garnitur verwenden.

Gemüse, Fisch und Krebse in tiefe Teller verteilen, Suppe darüber schöpfen und mit Dill garnieren.



Johanns Fischsuppe & Biskuit-Roulade mit Marillen-Marmelade

Zutaten für zwei Personen

Für den Biskuit-Teig:

4 Eier
75 g Puderzucker
80 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Eier mit Puderzucker und Salz ca. 5 Minuten lang mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, über den Ei-Schaum sieben und behutsam unterheben.

Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist. Das Papier vorsichtig abziehen.

Für die Füllung:

300 g Marillenmarmelade
2-3 EL Marillengeist
Puderzucker, zum Bestäuben

Marillenmarmelade in einem Topf erwärmen und mit Marillengeist verrühren. Anschließend gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen.

Biskuitrolle mit Puderzucker dick bestäuben und mit einer heißen Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.

Biskuit-Roulade auf einem Teller anrichten und zusammen mit der Suppe servieren.

Zusatzzutaten von Juliane:

Piment d'Espelette
2 Zweige Estragon
1 Vanilleschote

Juliane gab Piment d'Espelette und Estragon mit in ihre Suppe. Das Mark der Vanilleschote verrührte Sie mit Sahne und richtete es zu der Marillen-Roulade mit an.

Zusatzzutaten von Julian:

1 große rote Chilischote
Französischer Wermut
20 g ungesalzene Pistazienkerne

Julian mixte aus einer rohen Kartoffel aus dem Warenkorb, einem Eigelb, 50 ml Weißwein, der Chilischote ohne Kerne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und neutralem Öl eine Rouille für die Fischsuppe. Die Pistazienkerne karamellisierte er mit Puderzucker in einer Pfanne und gab sie über die Marillen-Roulade.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Zusatzgericht" von Johann Lafer**



Johann Lafer

Auberginen-Piccata auf Spaghettini mit Paprikasauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote
 ½ kleine rote Chilischote
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 75 ml Sahne
 125 ml Gemüfefond
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Zucker
 ¼ TL Safranfäden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten.

Das Ganze mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüfefond und Sahne angießen, Safran zufügen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen und nochmals köcheln lassen.

Für die Aubergine:

1 Aubergine
 25 g Parmesan
 1 Ei
 Pflanzenöl, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten salzen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Parmesan reiben und mit dem Ei mischen. Auberginenscheiben mit einem Tuch trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen und in heißem Pflanzenöl in einer großen Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Spaghettini:

ca. 100 g Spaghettini
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, mit Olivenöl begießen und salzen.

Für die Garnitur:

2 Pimientos de Padron
 1 Zweig Basilikum
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Pimientos in Öl braten und mit Salz bestreuen. Auberginenscheibe auf einen Teller setzen. Jeweils eine Portion Spaghettini mit einer Gabel aufdrehen und darauf setzen. Sauce nochmals schaumig aufmixen, um die Nudeln gießen, mit Basilikum und Pimientos garnieren, weitere gebackene Auberginen auf die Nudeln setzen und servieren.