

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 3. Dezember 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "Asia-Gourmet" mit Johann Lafer



Carina Mayer-Pendl

Asiatischer Staudensellerie-Salat mit Erdnüssen, White Tiger Garnelen und Sai-Ua-Bällchen mit Curryfond und frittierten Kaffirlimettenblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Staudensellerie-Salat:

200 g Staudensellerie
 4 cm Ingwer, ½ EL
 20 g Erdnüsse, geschält, ungesalzen
 1 EL Distelöl
 ¼ Bund Minze
 ¼ Bund Thai-Basilikum
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Den Staudensellerie schälen, falls die Schale faserig ist und anschließend in 1 mm feine Scheiben hobeln.

Ingwer über eine Reibe reiben und zum Sellerie geben. Salz, Distelöl und Zucker hinzugeben und mit einem Löffel gut verrühren.

Staudenselleriersalat nun 20 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Blätter des Thai-Basilikums und der Minze fein hacken und die kleinen gelbgrünen Blätter des Staudenselleries hinzugeben. Mit den Erdnüssen garnieren.

Für den Curryfond:

3 Knoblauchzehen
 1 Limette
 30 g Ingwer
 30 g Galgant
 1 grüne Chilischote
 400 ml Maracujasaft (möglichst hoher Fruchtanteil des Saftes)
 400 ml Kokosmilch
 3 Stangen Zitronengras
 8 Kaffirlimettenblätter, frisch oder TK
 Salz, aus der Mühle

Kokosmilch und Maracujasaft in einen großen Topf geben.

Knoblauchzehen abziehen, andrücken und in den Topf geben.

Zitronengras halbieren, andrücken und hinzufügen. Kaffirlimettenblätter vom Strunk befreien und in den Topf geben. Ingwer und Galgant grob hacken und hinzufügen. Die grüne Chili halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in den Topf geben. Alle Zutaten 30 Minuten köcheln lassen.

Nachdem der Fond geköchelt hat mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb abseihen. Nun den Fond abschmecken und bei Bedarf Limettenabrieb, einen Schuss Limettensaft und ggfs. Salz hinzufügen.

Für die White Tiger Garnelen:

5 White Tiger Garnelen, geschält und entdarnt
 1 Limette
 1 EL Fischsauce
 3 EL Sojasauce
 Neutrales Öl, zum Braten
 Chilifäden, zum Garnieren

White Tiger Garnelen in neutralem Öl scharf anbraten. Fisch- und Sojasauce vermischen und in die Pfanne geben, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Auf dem Teller mit Limettenabrieb und Chilifäden garnieren.

Für die Sai-Ua-Bällchen: Strunk der Kaffirlimettenblätter entfernen. Chili entkernen. Alle Zutaten, bis auf das Hackfleisch und Öl, in einem Mixer geben und durchmischen. Blätter des Thai-Basilikums abzupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Thai-Basilikum und Kräuterpüree sehr gut durchkneten bis sich eine homogene Masse bildet. Daraus kleine Bällchen formen und diese im Pankomehl wälzen. Bei 140 Grad frittieren.

250 g Schweinehackfleisch
15 g Galgant
4 Kaffirlimettenblätter
½ Chilischote
1 TL Fischsauce
2 TL Thai Red Currypaste
2 Zweige Thaibasilikum
175 g Pankomehl
Öl, zum Frittieren

Für die Kaffirlimettenblätter: Strunk der Blätter herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Bei 140 Grad kurz (ca. 30 Sekunden) frittieren.

10 Kaffirlimettenblätter
Öl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Maus

**Dim Sum mit Schweinefleischfüllung und Erdnuss-Dip,
Garnelen-Praline mit Wasabi-Schaum, Carabinero und
Mango-Pak-Choi-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Dim Sum:

200 g Hackfleisch aus der Spanferkelkeule
15 g frische Shiitake
1 kleine Karotte
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
1 Ei
50 g Tapiokastärke
150 g Reismehl
1 TL Fischsauce
1 EL Hoisin Sauce
1 EL Sesamöl
1 EL grüner Thaipfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tapiokastärke und das Reismehl mit einer Prise Salz grob vermischen und mit 250 ml heißem Wasser angießen und gut kneten bis ein zäher, geschmeidiger Teig entsteht. Teig unter einem nassen Tuch zur Seite stellen.

Karotte, Ingwer, Shiitake-Pilze und den Knoblauch putzen bzw. schälen und abziehen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, in sehr feine Ringe schneiden und zu dem andern geschnittenen Gemüse geben. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Sesamöl kurz anbraten und Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pilze, Karotte und Ingwer 3-4 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und mit dem Ei, dem Thaipfeffer, der Fischsauce und der Hoisin Sauce vermengen und zur Seite stellen.

Aus dem Teig eine Rolle herstellen und Walnussgroße Stücke abschneiden. Mit einem Plattier Eisen plattieren, sodass ca. 8 cm große Scheiben entstehen. Diese mit 2 TL der Masse füllen und verschließen. In einem Bambusdampfaufsatz 4-5 Minuten garen und herausnehmen.

Für den Erdnuss-Dip:

85 g cremige Erdnussbutter
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
3 EL Ahornsirup
2 EL Sojasauce
1 Limette, Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, in den Mixer geben und klein hacken. 30 ml Wasser, Ahornsirup, Sojasauce, Erdnussbutter, Limettensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einer glatten Sauce vermengen.

Für die Garnelenpralinen:

4 Riesengarnelen (Größe 8/12; geschält und entdarmt)
1 Limette, Abrieb
Pankobrösel
1 TL gutes Currypulver
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hälfte der Garnelen durch die feine Seite des Fleischwolfs drehen. Die restlichen Garnelen in feine Würfel schneiden und mit der Masse mischen. Mit Limettenabrieb, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Masse mit leicht angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Pralinen formen. Pralinen in den Pankobröseln wenden. Das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Garnelenpralinen darin 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Wasabi-Schaum: Alle Zutaten gut zusammen mischen, in eine Espumafflasche füllen und verschließen. Kapsel hineinschrauben und gut schütteln. Neben die Pralinen sprühen.

- 120 g Frischkäse
- 120 g Sauerrahm
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL asiatisches Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Wasabi, aus der Tube

Für den Carabinero: Die Köpfe der Carabineros abdrehen und das Fleisch aus der Schale lösen – dabei nach Belieben den Schwanzfächer stehen lassen. Am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Carabineros gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schwänze darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 15 Sekunden leicht anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Hummerfond und Orangensaft in die Pfanne geben und bei starker Hitze kurz ein wenig einkochen lassen. Orangenabrieb hinzufügen, die Carabineros wieder in die Pfanne legen und bei niedriger Hitze etwa 1 Minute in der Sauce schwenken.

- 2 Carabinero à ca. 125 g
- 1 Orange, Saft, & Abrieb
- 4 EL Hummerfond
- 1 EL Butter

Für den Mango-Pak-Choi-Salat: Pak Choi fein würfeln und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mango schälen und würfeln. Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken und mit Limette beträufeln. Zucker in einem Stieltopf karamellisieren. Weißen und schwarzen Sesam dazugeben und vermengen. Mischung gleichmäßig auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen und danach in kleine Splitter brechen. Für das Dressing Misopaste, geröstetes Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Limettensaft, Zucker und Honig in eine Schüssel geben. Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und verrühren. Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Mango anrichten. Mit Miso-Dressing beträufeln und mit Sesamsplittern anrichten.

- 200 g Pak Choi
- ½ Mango
- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- ½ Limette
- 5 g Ingwer
- 10 ml geröstetes Sesamöl
- 1 TL Misopaste
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 2 TL Honig
- 15 g weißer Sesam
- 15 g schwarzer Sesam
- 1 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Juliane Schmitz

Tandoori-Thunfisch mit Wasabi-Creme und crispy Maispoularde mit Sesam-Mayonnaise und Tonkatsu-Sauce an Möhren-Kurkuma-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Tandoori-Thunfisch:

1 Thunfischfilet à ca. 2 cm dicke, ohne Haut
5 EL Tandoori Pulver
2 EL neutrales Öl

Den Thunfisch waschen und trocken tupfen. Dann in 2 cm große Würfel schneiden und von allen Seiten in dem Tandoori Pulver wenden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Thunfisch nur wenige Sekunden von allen Seiten anbraten.

Für die Wasabi-Creme:

1 TL Wasabipaste
100 g Crème fraîche
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Wasabipaste mit der Crème fraîche verrühren. Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Mit dem Saft, der Schale und dem Salz die Creme abschmecken.

Für die crispy Maispoularde:

1 Maispoulardenbrust
3 EL Sojasauce
1 TL Fischsauce
50 g Mehl
100 g Panko
1 Ei
neutrales Öl, zum Frittieren

Maispoulardenbrust waschen und trocken tupfen. Mit Sojasauce und Fischsauce marinieren und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In einer Panierstraße die Brust zunächst in Mehl wenden. Dann in verquirltes Ei tunken und dann in dem Pankomehl wenden.

Die panierte Brust in der Fritteuse bei etwa 180 Grad ca. 8-10 Minuten knusprig Gold ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Sesam-Mayonnaise:

1 frisches Ei
1 TL grobkörniger Senf
1 EL Reissessig
2 EL Sojasauce
20 g Ingwer
2 EL Honig
1 Limette, Saft, wenig Abrieb
1 Orange, Saft, wenig Abrieb
2 EL Joghurt, 10 %
100 ml Rapsöl
50 ml geröstetes Sesamöl
½ TL fruchtiges Currypulver
1 Prise Chilipulver
1 Prise Meersalz

Alle Zutaten außer die zwei Öle in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Nacheinander die Öle tröpfchenweise dazu gießen, bis eine sämige Mayonnaise entsteht.

Für die Tonkatsu-Sauce:

2 EL Tomatenketchup
5 TL Worcestershire
3 TL Austernsauce
3 TL Zucker

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Zucker abschmecken.

Für den Kurkuma-Möhrensalat:

4 Möhren
100 g Cashewkerne
5 Zweige Koriander
3 Zweige Minze
½ Orange
½ Zitrone
2 TL Reisessig
1 EL Sojasauce
2 TL Fischsauce
1 TL Sesamöl
1 EL Walnussöl
2 EL Kurkuma
Chiliflocken, aus der Mühle
3 TL brauner Zucker

Für die Garnitur:

Daikon-Kresse
1 EL schwarzer Sesam

Möhren schälen und anschließend mit dem Schäler weiter herunter schneiden, sodass Bandnudel ähnliche Streifen entstehen. Blätter von Minze und Koriander abzupfen. Cashewkerne fein hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Saft von der halben Orange und Zitrone auspressen und mit den restlichen Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Möhren mit dem Dressing marinieren und kurz vor dem Servieren die Kräuter und Nüsse darunter heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.