

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 30. Dezember 2020 ▪  
„Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Seezunge „sous-vide“ mit Kürbis, Babyspinat,  
Pinienkernen und Beurre noisette**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Seezunge:**

1 Seezunge 1-1,2 kg schwer  
1 kleine Knolle schwarzer  
Perigord Trüffel  
1 g Transglutaminase

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seezunge filetieren, die Haut entfernen und die Filets waschen, trockentupfen und zuschneiden. Filets auf einer Matte auslegen und eines davon in der Mitte mit dem Trüffel belegen. Etwas Transglutaminase darauf streuen und das zweite Filet obenauf legen. Filets in Backpapier einrollen, vakuumieren und für ca. 6-8 Minuten im Wasserbad bei 58 Grad garen.



Beim Kauf von Seezungen sollte man laut WWF unbedingt auf ein **MSC-Siegel** (Wildfang) achten. Auch wenn man diesen Fisch generell meiden sollte, sind Seezungen aus folgenden Fanggebieten akzeptabel:

**Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (IIIa), Nordsee (IV), Ärmelkanal (VIIId-e)** mit **Bodenstellnetzen** gefangen oder **Nordostatlantik FAO 27: Ostsee (III)** mit **Grundscherbrettnetzen** gefangen.

Meiden Sie unbedingt Seezungen aus dem Fanggebiet Mittelmeer FAO 37, die mit Grundscherbrettnetzen, Stellnetzen und Verwicklungsnetzen gefangen wurden.

**Für die Kruste:**

115 g Mie de Pain  
20 g gemahlene Pinienkerne  
200 g Butter  
40 g Parmesan  
Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter temperieren und zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und Mie de Pain in der Küchenmaschine zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Masse zwischen zwei Backpapierseiten dünn ausrollen und kühl stellen.

Dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf die gegarte Seezunge legen und unter dem Salamander gratinieren.

**Für die Kürbis-Creme:**

1 kleiner Hokkaido-Kürbis  
2 Schalotten  
50 g Butter  
50 ml weißer Portwein  
30 ml trockener Weißwein  
30 g brauner Zucker  
Piment d'Espelette  
Sahne, zum Abschmecken  
Butter, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und das meiste in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken und evtl. noch etwas Sahne zugeben. Mit einem Mixstab pürieren und zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

Aus der Butter Nussbutter herstellen. Vom restlichen Kürbis kleine Würfel schneiden und diese in Butter kurz anziehen und für die Garnitur beiseitelegen.

**Für den Spinat:**  
500 g geputzter Babyspinat  
2 Schalotten  
½ Knoblauchzehe  
20 g Pinienkerne  
200 ml kräftiger Geflügelfond  
1 Muskatnuss  
30 g Butter, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spinat putzen. Schalotten abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Muskatnuss reiben. Butter zerlassen und Spinatblätter und Schalotten sowie Knoblauch dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Fond angießen, reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Zum Schluss die frisch gerösteten Pinienkeren zugeben.

**Für die Beurre-Noisette-Emulsion:**  
500 ml Geflügelfond  
50 g Lauch  
50 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 weich gekochte Eier  
150 g Butter  
50 g Olivenöl

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier darin weichkochen. Aus der Butter Nussbutter herstellen. Lauch putzen, vom Strunk befreien und zerschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten, Lauch und Knoblauch in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Fond kochen lassen, diesen dann passieren und fast vollständig bis auf 50 ml einreduzieren. Fond dann mit den weichgekochten, geschälten Eiern in einem Mixer ganz fein mixen und langsam die Nussbutter zugeben, sodass seine Emulsion entsteht.

**Für den Parmesan-Chip:**  
50 g Parmesan  
1 TL Speisestärke  
Chili, aus der Mühle

Parmesan reiben und kreisförmig mit Chili und Stärke vermischt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen backen, bis der Chip knusprig ist.

**Für die Garnitur:**  
1 EL kleine Minikapern  
2 Schälchen Apple Blossom  
Kresse-Blüten  
25 g Kürbiskerne

Kresse putzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Spinat in einen kleinen Ausstecher geben und auf dem Teller arrangieren. Mit dem Spritzbeutel verschieden große Tupfen des Kürbis-Pürees aufdressieren. Die Seezunge ebenfalls auflegen. Die Beurre Noisette Emulsion angießen und mit den Kürbiswürfeln, den Kapern, den gerösteten Kürbiskernen und der Kresse vollenden. Das Gericht servieren.



Christoph Rüffer

## Seeteufel in brauner Butter mit Erbsencreme, Austern-Champagnersauce und Imperial-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

### Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, à 240 g  
4 Austern  
1 Knoblauchzehe  
1 Limette  
120 g Butter  
2 EL Limonenöl  
3 EL Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die 4 Austern öffnen und in etwas Wasser sanft pochieren. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Medaillons in Olivenöl anbraten und Butter zugeben. Knoblauchzehe halbieren und mit etwas Limonenöl in die Butter geben. Nun die Medaillons beidseitig braten und dabei die Butter braun werden lassen. Mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb würzen.



Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundangleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden.

Auf Seeteufel, die aus dem restlichen Nordatlantik (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet FAO 37 Mittelmeer stammen und mit Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundangleinen und Bodenstellnetzen gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

### Für die Creme:

250 g Erbsen  
1 Schalotte  
200 ml Sahne  
1 EL Butter  
50 ml Grauburgunder  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Erbsen blanchieren und 4 EL Erbsen für die Garnitur aufbewahren. Restliche Erbsen mit der Sahnereduktion zu einem Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

4 Austern  
100 g heller Lauch  
2 Stück Zitronengras  
1 Knoblauchzehe  
100 g Schalotten  
40 g Ingwer  
125 ml Crème double  
100 g Butter  
125 ml Sahne  
75 ml weißer Portwein

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen und Schalotten-Streifen und Lauchstreifen darin anschwitzen. Austern öffnen und 4 Austern kleingeschnitten zugeben. Mit Portwein und Grauburgunder ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Crème double und Sahne zugeben und nochmals reduzieren lassen. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Limonenblätter klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronengras und Limonenblätter zur Sauce geben und

250 ml Grauburgunder  
30 ml Austernsauce  
3 EL Dashi Essig  
1 gekühlte Flasche Champagner  
½ Bund Koriander  
3 Zweige Minze  
6 Limonenblätter

15 Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce passieren und mit Austernsauce, Dashi Essig und etwas Champagner abschmecken. Sauce aufschäumen.



Austern können Sie guten Gewissen essen. Laut WWF sind Austern aus **weltweiter Aquakultur** empfehlenswert, die in **Hänge- oder Pfahlkulturen** und **Bodenkulturen** wachsen und ein **ASC-Siegel** haben.

**Für den Kaviar:**  
30 g Kaviar  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Kräuter-Öl  
Etwas Erbsenkresse

Kresse putzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Auf tiefe Teller etwas Erbsenpüree geben und die aufgeschnittenen Seeteufel-Medaillons daraufsetzen. Restliche Erbsen darum verteilen. Den Kaviar auf die Seeteufel-Medaillons geben, mit der Erbsenkresse garnieren und mit Kräuter-Öl umkränzen. Die Austern-Champagnersauce aangleßen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Martin

## Loup de mer mit schwarzem Trüffel, Lauch und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch:

1 Loup de Mer, 2-3er, geschuppt  
und ausgenommen, mit Haut  
1 Zitrone  
1 Stück Butter  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Den Loup de Mer filetieren, waschen, trockentupfen und auf der Haut knusprig braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Anrichten Butter und Thymian hinzugeben und aufschäumen.



Laut WWF sollten Sie beim Kauf von Loup de mer (Wolfsbarsch) auf ein Bio-Siegel achten. Akzeptabel ist der Wolfsbarsch aus folgenden Gebieten: **Mittelmeer mit "Global GAP" Label - Aquakultur (Netzkäfiganlagen)**, aus **europäischer Aquakultur mit Durchflussanlagen** und aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34** (Haken und Angelleine).

Sie sollten die Finger vom Wolfsbarsch lassen, wenn dieser aus dem **Mittelmeer-Wildfanggebiet** und aus der **Aquakultur (Netzkäfiganlagen)** stammt oder aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27; Mittlerer Ostatlantik FAO 34 - Wildfang** (außer Haken und Angelleine).

### Für den Lauch:

1 Stange Lauch  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen, putzen und der Länge nach halbieren. In Rauten schneiden und mit Butter und etwas Wasser in einem Topf glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

50 g Champignons  
50 g Sellerie  
50 g Schalotten  
100 ml flüssige Sahne  
50 g kalte Butterwürfel  
200 ml Madeira  
200 ml weißer Portwein  
50 ml Jus de truffe  
Etwas Trüffel-Öl (Bio)  
200 ml heller Geflügelfond

Schalotten abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln. Schalotten, Champignons und Sellerie in etwas Butter anschwitzen. Madeira, Portwein und Geflügelfond zugeben und nach Geschmack und Konsistenz reduzieren. Sahne zugeben und einkochen. Jus de truffe zugeben. Wenn nötig mit etwas Trüffelöl intensivieren. Passieren. Mit der restlichen kalten Butter mit dem Mixstab schaumig mixen.

### Für das Püree:

250 g mehligkochende Kartoffeln  
200 ml Milch  
100 ml Sahne  
1 Muskatnuss  
150 g kalte Butterwürfel

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und darin weichkochen. Kartoffeln stampfen und mit Milch, Sahne und kalter Butter zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**

1 schwarzer Winter Trüffel, ca. 60 g  
50 ml braune Geflügeljus

Das Kartoffelpüree als Nocke anrichten und den Lauch im Ring. Den Fisch auf den Lauch setzen und mit schaumiger Sauce umgießen. Trüffel darüber hobeln.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Kartoffel-Pastinakenstampf mit Räucherlachsrose und Wasabi-Crème-fraîche**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Stampf und Fisch:**

150 g Räucherlachs oder  
gebeizter Lachs  
150 g Pastinaken  
150 g Kartoffeln (mehlig)  
150 ml Sahne  
1 TL Wasabipaste  
1 Muskatnuss  
Etwas Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und in einem Sieb über Wasserdampf weichdämpfen.

Muskatnuss reiben. Sahne, Muskat und Salz einkochen lassen und ca. bis auf die Hälfte reduzieren. Dann die weichen Kartoffeln und Pastinaken mit Hilfe einer Kartoffelpresse in die Flüssigkeit pressen und glattrühren.

Kleine Ringe mit etwas Öl ausreiben und den Stampf hineindrücken. Ring entfernen. Etwas Wasabicreme darauf geben.

Räucherlachsscheiben zu Röschen formen und auch darauflegen.



Lachs gehört zu den beliebtesten Fischarten. Der WWF rät dazu, beim Kauf genau hinzusehen. Eine gute Wahl ist etwa **wildgefangener Lachs aus Alaska** oder **Zuchtlachs aus Bio-Aquakultur**. Weniger empfehlenswert ist mit Stellnetzen gefangener Lachs aus dem Nordwestatlantik.

**Für die Creme:**

1 Limette  
100 g Crème fraîche  
1 TL Wasabipaste

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Viertel Limette abreiben.

Wasabipaste, Limettensaft- und schale sowie Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren, leicht aufschlagen und zu den Törtchen servieren.

**Für die Garnitur:**

Kaviar (Forelle, Lachs oder Sevruga)  
1 großer Zweig Dill

Dill abrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Limettenabrieb garniert auf Tellern anrichten und wenn gewünscht mit Kaviar garnieren und mit einem Dill-Zweig servieren.