

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2018** ▪  
10 Jahre ▪ **Vorspeise mit Johann Lafer**



Sibylle Blötscher

**Ceviche vom Loup de mer mit Mango-Avocado-Tatar und Wan-Tan-Streifen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ceviche:**

1 Wolfsbarschfilet ohne Haut à 300 g  
3 Limetten  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trocknen, grob würfeln und in eine Schüssel geben. Von einer Limette einige Zesten reißen, die Limetten halbieren und auspressen. Den Fisch mit Limettensaft und -zesten, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Das Ceviche vor dem Servieren in einem Sieb gut abtropfen lassen.

**Für das Mango-Avocado-Tatar:**

1 Mango  
1 Avocado  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 rote Chilis  
1 Limette, davon 3 EL Saft  
1 Bund Koriander  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Die Chilischoten mit Kernen fein hacken. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Avocado halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Mango, Avocado, Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit Öl und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Wan-Tan-Sesam-Streifen:**

6 kleine Wan-Tan-Blätter  
1 Ei, davon das Eiweiß  
2 EL Sesam

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen. Die Wan-Tan-Blätter in Streifen schneiden, mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Streifen im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

**Für die Garnitur:**

¼ Friseésalat

Den Salat waschen, trockenschleudern und fein zupfen.

Den Avocado-Mango-Tatar in einem 8 cm Durchmesser großem Edelstahlring auf einem Teller anrichten, das Ceviche darauf geben, mit grobem, schwarzen Pfeffer bestreuen, mit Salat garnieren und dem Wan-Tan-Streifen servieren.



**Kurt Schmieding**

## **In Orangen-Zitronen-Butter konfiertes Saibling mit Rote Bete, Meerrettichsud und Berglinsen**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Saibling:** Die Butter in einer kleinen Pfanne auf 58 Grad erwärmen und von der Orange und Zitrone einige Zesten reißen und die Zesten zur Butter geben. Die Saiblingsfilets ca. 10 Minuten in der Butter konfieren, vorsichtig aus der Butter nehmen, die Haut abziehen und mit Meersalz würzen.
- 2 Saiblingsfilets mit Haut à 250 g
  - ½ Orange, davon den Abrieb
  - ½ Zitrone, davon den Abrieb
  - 250 g Butter
  - Meersalz, zum Abschmecken
- Für die Linsen:** Die Linsen in einem kleinen Topf mit reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen und abseihen.
- 200 g Berglinsen
  - 1 Knolle vorgegarte Rote Bete
  - 1 Schalotte
  - 1 TL Butter
  - 1 TL Olivenöl
  - 20 ml weißer Balsamico
  - Salz, aus der Mühle
- Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotten in einem Stieltopf mit Butter und Olivenöl glasig anschwitzen. Die Rote Bete in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und würfeln. Gehackte Rote Bete, Balsamico, Zucker und Salz in den Topf geben und aufkochen. Die Linsen unterheben.
- Für den Meerrettichsud:** Butter in einem Topf aufschäumen, mit Mehl bestäuben und glatt rühren. Gemüsefond angießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Sahnemeerrettich und Sahne zugeben und mit Salz abschmecken. Mit frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.
- 3 EL Sahnemeerrettich
  - ½ Stange Meerrettich
  - 100 g Sahne
  - 500 ml Gemüsefond
  - 1 TL Mehl
  - 1 EL Butter
- Für die Garnitur:** Die Linsen mittig auf Tellern anrichten, das konfierte Saiblingsfilet und den Meerrettichsud auf die Linsen geben, mit Wildkräutern und frisch geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.
- ½ Stange Meerrettich
  - 25 g Wildkräuter



**Markus Fütterer**

## **Bunte Bete mit gebeiztem Saibling, Meerrettich-Creme und Saiblingskaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

- 2 Saiblingsfilets mit Haut á 150 g
- 100 g Zucker
- 1 Orange, davon den Abrieb
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Anis
- 100 g feines Salz, zum Beizen
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- Meersalz, zum Abschmecken

Zucker, Salz, Orangenabrieb, zerstoßene Koriandersamen und Anis in einer Schüssel miteinander verrühren.

Den Saibling von Gräten und Haut befreien und mit der Zucker-Salz-Mischung bedeckt etwa 20 Minuten in einer kleinen Pfanne beizen.

Die Haut zwischen zwei Backpapieren mit einem Topf beschweren und in einer Pfanne leicht trocknen. Die Haut kurz in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken und mit Meersalz würzen.

Den Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trocken tupfen und in dünne Tranchen schneiden.

### **Für die Meerrettich-Creme:**

- 1 Stange Meerrettich á 4 cm
- 1 vorgegarte Rote Bete
- 200 g mehligkochende Kartoffeln,
- 1 EL Crème fraîche
- ¼ TL feines Salz

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in einem Topf mit wenig Salzwasser etwa 16 Minuten gar kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

Rote Bete mit Crème fraîche und Meerrettich pürieren und mit der Kartoffelmasse vermischen.

### **Für den Rote-Bete-Coulis:**

- 3 vorgegarte Rote Bete
- 30 ml Weißweinessig
- ¼ TL feines Salz

Die Rote Bete vierteln und mit Essig und Salz in einer Moulinette pürieren.

### **Für die kleinen Beten:**

- 2 kleine Rüben weiße Bete
- 2 kleine Rüben gelbe Bete
- 2 Rüben Chioggia-Bete
- 20 ml Weißweinessig
- 2 EL räucherter Rapsöl
- Meersalz, zum Abschmecken

Wasser mit etwas Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Beten dazugeben und köcheln lassen bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Die Rüben mit kaltem Wasser abschrecken, die Schale mit einem Messer abziehen und die Rüben halbieren.

Mit dem Rapsöl und Meersalz würzen.

### **Für das Topping:**

- 1 Chioggia-Bete
- 1 EL Saiblingskaviar
- 1 TL Rapsamen
- 20 ml Weißweinessig
- ¼ TL Zucker
- 1 Kästchen Rote-Bete-Kresse
- Meersalz, zum Abschmecken

Die Bete schälen und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese Scheiben mit einem Gemüseschäler zu dünnen Streifen verarbeiten und mit Essig, Zucker und Salz marinieren.

Den Rapsamen in einer kleinen Pfanne unter ständiger Bewegung anrösten.

Die bunte Bete mit gebeiztem Saibling, Meerrettich-Creme und Saiblingskaviar auf Tellern anrichten, mit dem Hautchip garnieren und servieren.



Nina Maier

## Jakobsmuschel mit Curryschaum und Mango & Tuna-Tatar mit Avocado-Creme

Zutaten für zwei Personen

### Für die Jakobsmuschel:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln  
1 Orange  
½ TL Sonnenblumenöl  
2 EL Ghee, zum Anbraten  
10 Chilifäden, zum Garnieren  
¼ TL Vanillesalz

Die Muscheln waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit heißem Öl die Jakobsmuscheln 1 Minute anbraten, wenden und ½ Minute bei mittlerer Hitze weiterbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Jakobsmuschel weitergaren lassen.

In einer weiteren Pfanne Ghee zerlassen und ½ TL Vanillesalz hineingeben, die Muscheln darin wenden und mit dem Abrieb einer Orange bestreuen.

### Für das Thunfischtatar:

400 g Thunfisch  
4 Kaffirlimettenblätter  
3 getrocknete Tomaten  
1 altbackenes Brötchen  
2 EL kleine Kapern  
1 Zitrone, davon 2 EL Saft  
1 Limette, davon 2 EL Saft  
½ TL geröstetes Sesamöl  
½ TL schwarze Sesamsaat  
½ TL helle Sesamsaat  
1 Kästchen Shisokresse  
Olivenöl, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten und die Kapern klein hacken und mit dem Thunfisch vermengen. ½ TL Sesamöl und Olivenöl damit vermengen.

Die Limettenblätter in einem Topf mit heißem Öl frittieren. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Chilisalzt vermengen. Die Limettenblätter auf einem Küchentuch abtropfen lassen und sofort mit der Sesamsalz-Mischung vermengen.

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Mit Salz bestreuen.

Das Tatar mit Zitronen- und Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Curryschaum:

2 TL mildes Currypulver  
1 ½ Knoblauchzehen  
1 Knolle Ingwer à 3 cm  
60 g Sahne  
150 ml Hühnerfond  
50 g eiskalte Butter  
mildes Chilisalzt, zum Abschmecken

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben.

Das Currypulver mit Knoblauch, Ingwer, Sahne und Fond vermengen und im Topf erwärmen.

Mit Chilisalzt würzen. Eiskalte Butter mit dem Stabmixer kräftig untermixen und den Schaum so abbinden.

### Für die Mango:

½ reife Mango  
1 EL Butter

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Mangowürfel in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz erhitzen.

### Für die Avocado-creme:

1 reife Avocado  
1 EL Crème fraîche  
1 Zitrone  
mildes Chilisalzt, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado vom Stein lösen und in eine Rührschüssel geben. Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Crème fraîche zufügen und alles pürieren.

**Für die Ricottacreme:** Den Burrata mit einem Messer grob zerteilen und mit Ricotta vermengen,  
mit dem Chilusalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

1 Burrata

3 EL Ricotta

1 Zitrone

mildes Chilusalz, zum Abschmecken

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuschel mit Curryschaum und Mango & Tuna-Tatar mit Avocado-Creme auf Tellern anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.



David Karl

Variation vom Lachs:

**Sashimi mit Wasabinüssen & Confiert mit Blumenkohl & Fruchtiges Tatar**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Sashimi:**

1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g  
1 Zitrone  
75 g Walnusskerne  
75 g Wasabi-Erdnüsse  
20 g kandierter Ingwer  
200 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs dünn aufschneiden, auf einem flachen Teller nebeneinander auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und sanft bräunen.

Die Walnusskerne und Wasabi Erdnüsse in einem Mörser zerstampfen.

Die lauwarme Nussbutter über den Lachs geben und mit den zerkleinerten Nüssen garnieren.

Den kandierten Ingwer fein hacken und auf dem Lachs-Sashimi verteilen.

**Für das Tatar:**

1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g  
1 EL Lachskaviar  
2 Avocado  
1 Knolle Ingwer à 3 cm  
1 Elstar-Apfel  
1 Zitrone  
100 g Schmand  
¼ Bund Dill  
1 TL rosa Pfefferbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs klein würfeln und in einer Schüssel mit rosa Pfefferbeeren, Zitronensaft und -abrieb, gehacktem Dill, Salz und Pfeffer vermengen.

Den Ingwer schälen, fein reiben und unterheben.

Für die Avocadomasse die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und dieses mit dem Apfel klein würfeln.

In einer Schüssel etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Mit einem Ring zunächst die Avocado-Creme, dann den Lachs und etwas Schmand anrichten. Mit dem Lachskaviar garnieren.

**Für den conferierten Lachs:**

1 Lachsfilet ohne Haut à 100 g  
200 g Blumenkohl  
200 ml Milch  
100 g Butter  
100 g Sahne  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
1 EL schwarze Sesamsaat  
1 EL weiße Sesamsaat  
200 ml Olivenöl

Den Lachs in 2 große Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erwärmen. Den Lachs im warmen Öl etwa 10 Minuten garen, rausnehmen und im bunten Sesam wenden.

Einen weiteren Topf mit der Milch erhitzen und den kleingeschnittenen Blumenkohl darin weich garen. Butter in den Topf geben und mit der Sahne fein pürieren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Röschen Blumenkohl anbraten und darauf garnieren.

Die Lachs-Variation auf Tellern anrichten und servieren.