



## | Die Küchenschlacht - Menü am 16. Oktober 2009 | „Überraschungsmenü“ Herrmann/ Lafer

### **„Gebratenes Doradenfilet mit Safranrisotto und mariniertem Fenchel“ von Alexander Herrmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Doradenfilets, à 200 g, küchenfertig, mit Haut
200 g	Risottoreis
1	Fenchel
1	Limette, unbehandelt
50 g	Parmesan
2 Zehen	Knoblauch
1	Tomate
2	Schalotten
1 Zweig	Basilikum
300 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsefond
6 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
5 g	Safran
2 EL	Süßrahmbutter, kalt
6 EL	Olivenöl
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Limette halbieren und pressen. Den Saft mit zwei Esslöffeln Olivenöl mit etwas Salz verrühren. Den Fenchel vom harten Ende befreien und die Hälfte anschließend in dünne Scheiben schneiden. 100 Milliliter Weißwein und etwas Salz erhitzen und den Fenchel darin kurz dünsten. Den Fenchel anschließend ohne den Weinsud in die Ölemulsion geben und zwei Minuten ziehen lassen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und die Haut etwas einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Doraden auf der Hautseite langsam kross braten. Eine Knoblauchzehe ungeschält andrücken und mit in die Pfanne geben.

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einen mittelgroßen Topf geben und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls ein bis zwei Minuten unter Rühren andünsten. Mit Salz würzen und mit dem übrigen Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel sechs Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit den Gemüsefond aufkochen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die halbe Zehe, den Thymian und das Lorbeerblatt in den Fond geben.

Das Risotto mit dem heißen Fond aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis eine schlotzige Konsistenz erhält. Der Reis sollte nicht kochen, sondern nur leicht sieden. Die Safranfäden hineingeben, gründlich verrühren und mit etwas Salz würzen. Nach zwölf Minuten das übrige Olivenöl hinzufügen und unterrühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Süßrahmbutter unter das Risotto heben.

Die Tomate vom Strunk befreien und in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf einem Teller dekorieren, Risotto in die Mitte geben und den marinierten Fenchel sowie die Doradenfilets darauf geben. Basilikum zupfen und das Ganze damit dekorieren.



**Dessert: „Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürzhonig“ von Johann Lafer**

**Zutaten für zwei Personen**

1	Blätterteig, frisch
6	Feigen, frisch
50 g	Nussmischung
50 g	Zucker
60 g	Butter
2 EL	Akazienhonig
1 Schote	Vanille
1 Stange	Zimt
1	Sternanis
2	Kardamomkapseln

**Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Die Nüsse grob zerkleinern. Den Honig mit der Zimtstange, dem Kardamom, dem Sternanis und dem Vanillemark in einem Topf erwärmen und die Nüsse darin anschwelen. Anschließend abkühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, 50 Gramm Butter hinzugeben und zu einem goldbraunen Karamell erhitzen. Den Karamell in zwei gut gebutterte Tarteformen verteilen.

Die restliche Butter flüssig werden lassen. Die Feigen in Spalten schneiden und auf dem Karamell verteilen. Den Blätterteig auf die Größe der Formen zurechtschneiden, dabei zwei Zentimeter für den Rand zugeben. Den Blätterteig über die Formen legen, die Ränder gut andrücken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Die Tartes im Backofen zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen.

Die Tartes stürzen und mit dem Gewürzhonig-Nüssen anrichten.