



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 22. Mai 2009 |

„Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

200 g	Karotten
1 Knolle	Ingwer
2	Schalotten
25 g	Butter
1 TL	Honig
100 ml	Portwein, weiß
300 ml	Gemüsefond
80 ml	Kokosmilch, ungesüßt
1 TL	Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Das Ganze in der zerlassenen Butter anschwitzen, den Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Portwein und Gemüsefond angießen und die Suppe bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Kokosmilch erhitzen, einen halben Teelöffel Currypulver zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig aufmixen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Tassen füllen, mit dem Kokosschaum bedecken und mit dem Currypulver bestreuen und servieren.



„Zitronenspaghetti mit jungem Spinat und Rotbarbenfilets“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

4	Rotbarbenfilets, entgrätet, à 200 g
120 g	Spaghettini
80 g	Blattspinat, jung
2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
20 ml	Olivenöl
100 ml	Fischfond
30 g	Butter, kalt
1 Bund	Schnittlauch
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Spaghettini in siedendem Salzwasser gar kochen.

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Schale von der Zitrone reiben, anschließend halbieren und pressen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Filets auf der Hautseite im Öl kross anbraten, wenden und auf der Fleischseite eine Minute anbraten. Anschließend herausnehmen und warm stellen.

Schalotten, Knoblauch und Zitronenzesten im Bratsatz vom Fisch anschwitzen. Fischfond und Zitronensaft angießen und aufkochen lassen. Die Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Den Spinat gründlich waschen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Nudeln abgießen. Die Spaghettini und den Spinat in der Zitronensauce schwenken und auf Tellern anrichten. Je zwei Rotbarbenfilets darauf geben, mit Schnittlauch dekorieren und servieren.