



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü 09. April 2009 |

Hauptgang: Rosmarin-Lamm-Spießchen auf Kartoffel-Frühlingszwiebel-Ragout von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

250 g	Lammrückenfilet, küchenfertig
150 g	Kartoffeln, festkochend
1	Artischocke
1	Schalotte
3	Frühlingszwiebeln
50 ml	Weißwein
80 ml	Sahne
4 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Petersilie
4	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
3 Zehen	Knoblauch
30 g	Butterschmalz
3 EL	Butter
	Chili, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Rosmarinzwige auf acht Zentimeter Länge zuschneiden und alle Nadeln bis auf die Zweigspitzen abstreifen. Die Fleischwürfel und die Cocktailtomaten mit einem Schaschlikspieß durchbohren und abwechselnd auf die Rosmarinzwige stecken.

Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Spieße zusammen mit der halben Knoblauchzehe und den Thymianzweigen von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen, die Pfanne von der Herdplatte nehmen, die Butter und einen Esslöffel der Petersilie dazugeben und die Spieße unter Wenden darin ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Artischocke putzen, die holzigen Teile entfernen, das „Heu“ herauskratzen und den Artischockeboden in Zentimeter große Würfel schneiden.

Den restlichen Knoblauchzehen und die Schalotte abziehen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Nach etwa drei Minuten die Artischockenwürfel, den Knoblauch und einen Esslöffel der Schalotten hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze solange köcheln lassen, bis die Artischocken und die Kartoffeln gar sind.

Die Frühlingszwiebeln in ein Zentimeter dicke Ringe schneiden, mit in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Rosmarin-Lamm-Spieße auf dem Ragout anrichten und servieren.



Dessert: Exotisches Topfengratin von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

10	Physalis
1	Babyananas
1	Mango
3	Eier
1	Limette, unbehandelt
50 g	Quark, 20 % Fett
50 ml	Sahne
80 ml	Sekt
40 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Die Physalis halbieren. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Mango schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Limettenschale abreiben, anschließend die Limette halbieren und auspressen. Die Eier trennen. Die Eigelb, den Puderzucker, den Sekt, die Hälfte des Limettensaftes und den Limettenabrieb verrühren und das Ganze über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse solange weiter aufschlagen, bis sie kalt ist und bindet.

Die Sahne aufschlagen und 30 Gramm davon zusammen mit dem Quark unter die Masse heben. Drei Viertel der Früchte auf die Formen verteilen und mit der Eiercreme übergießen. Die restlichen Früchte darauf verteilen und etwas hineindrücken. Anschließend in den Backofen geben und goldbraun überbacken.

Das exotische Topfengratin auf Desserttellern anrichten.