

| Die Küchenschlacht - Menü am 04. Juni 2015 | „Hauptgänge & Desserts“ Johann Lafer



Hauptgang: „Tagliata vom Rind mit Oliven, Rucola und Rosmarinkartoffeln“ von Hannelore Scherzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliata:

300 g Rinderfilet
1 große Fleischtomate
50 g schwarze Oliven, ohne Stein
1 Bund Rucola
8 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 kleine festkochende Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocknen und vierteln. Anschließend in eine Schüssel geben und Meersalz und Olivenöl zu den Kartoffeln geben. Den Rosmarin abzupfen, fein hacken und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Pfeffer abschmecken, die Kartoffeln noch einmal in der Marinade umrühren, auf ein Blech geben und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten. Das Filet wieder aus der Pfanne nehmen und fünf Minuten beiseitelegen. Anschließend in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese wiederum in zentimeterdicke Streifen schneiden. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Mit drei Esslöffeln Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinderfiletstreifen und die Oliven vermengen und in eine feuerfeste Form legen. Für etwa acht Minuten im Backofen medium garen. Anschließend herausnehmen und den Rucolasalat untermengen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser geben, häuten und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl leicht anschwitzen.

Das Rinderfilet mit dem Oliven und dem Rucolasalat in einer Pfanne vermengen und auf Teller geben. Die Rosmarinkartoffeln daneben anrichten. Alles mit dem restlichen Olivenöl und den Tomatenwürfeln garnieren und servieren.



Dessert: „Limonen-Joghurt-Tiramisu“ von Hannelore Scherzer

Zutaten für zwei Personen

Für die Limonen Creme:

250 g	Joghurt 1,5 % Fett
2	Limetten
1	Vanilleschote
100 g	Schlagsahne
1 Beutel	Gelatine
2 ½ EL	Zucker
50 ml	Orangenlikör
125 ml	Espresso
1	kleiner Biscuitboden

Für die Garnitur:

1	Micadostäbchen
---	----------------

Zubereitung

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Schale einer Hälfte abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Mit einem runden Plätzchenausstecher aus dem Biskuitboden Scheiben ausstechen. Den Joghurt mit Zucker, Vanillemark, Limonensaft und der Zeste abschmecken. Die Gelatine in die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

In Dessertgläser eine Schicht Limonencreme füllen, darauf eine Scheibe Biscuit legen und mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Anschließend wieder eine Schicht Creme geben, darauf Biscuit legen und wieder mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Mit einer Creme Schicht abschließen, mit dem Micadostäbchen garnieren und servieren.



Hauptgang: „Kabeljaufilet mit Süßkartoffelpüree und Gurken-Dip“ von Cordula Wollny

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 140 g, mit Haut
2 EL Butter
2 EL Mehl
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Süßkartoffelpüree:

100 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Süßkartoffeln
1 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurken-Dip:

125 g Salatgurke
75 g Crème fraîche
½ TL Wasabipaste
½ rote Chilischote
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Süßkartoffelpüree die Kartoffeln und Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Minuten weichgaren. Anschließend die Kartoffeln zu einem Püree pressen. Etwas von der Muskatnuss dazu reiben und die Butter unterrühren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen und etwas Mehl auf einen flachen Teller geben. Den Fisch von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen und in dem Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Kabeljau darin bei mittlerer Hitze für sechs Minuten auf der Hautseite anbraten und danach wenden. Anschließend die Butter dazugeben und den Fisch eine weitere Minute garen. Dabei die Butter über den Fisch löffeln.

Für den Dip die Gurke waschen, trockentupfen, und halbieren. Die Gurke mit einem Löffel entkernen und anschließend fein würfeln. Dann die Chilischote waschen, trockentupfen und der Länge nach aufschneiden. Die Schote von Scheidewänden befreien und fein hacken.

Die Crème fraîche mit einem Schneebesen aufschlagen, mit der Gurke und dem Chili verrühren und mit Wasabi, Salz und Pfeffer würzen. Die Kabeljaufilets mit dem Süßkartoffelpüree und dem Gurken-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Mascarpone-Schmarrn mit fruchtiger Himbeersauce“ von Cordula Wollny

Zutaten für zwei Personen

Für den Himbeer-Mascarpone-Schmarrn:

100 g	Himbeeren, frisch
150 g	Mascarpone
2	Eier
50 ml	Rotwein
50 g	Zucker
50 g	Mehl
30 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Für die Sauce:

100 g	frische Himbeeren, zum Garnieren
300 g	Himbeeren, TK
10 ml	Himbeergeist
70 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Tiefkühlhimbeeren in einer hohen Schüssel pürieren und im Anschluss durch ein Sieb passieren. Die passierten Himbeeren mit dem Zucker und Himbeergeist vermengen und mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Mascarpone-Schmarrn die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schale mit einer Prise Salz anschlagen. Im Anschluss den Zucker dazugeben und steif schlagen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.

Für die Himbeer-Sauce in einer erhitzten Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Die Himbeeren in die Pfanne geben und in dem Zucker schwenken. Die karamellisierten Himbeeren danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

Die Mascarpone-Creme zu dem Eigelb in eine große Schüssel geben und glatt rühren. Das Mehl hinzufügen und alles erneut verrühren.

Schließlich das steif geschlagene Eiweiß unter die Mascarpone-Masse heben. Diese Mischung nun in die Pfanne auf die karamellisierten Himbeeren geben und kurz stocken lassen.

Die Pfanne bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

Jetzt den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und anrichten. Abschließend den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben und zusammen mit der Himbeer-Sauce servieren.



Hauptgang: „Lachs en croûte mit Zucchini-Spaghetti und Zitronen-Sahne-Sauce“ von Jessica Schewel

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g	Lachsfilet, ohne Haut
1 Rolle	Blätterteig
40 g	Fetakäse
30 g	Parmesan
1	Ei
1	Zitrone
1 EL	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Basilikum
3 EL	Blütenhonig
40 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spaghetti:

1	Zucchini
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

1	Zitrone
20 g	Butter
1,5 EL	Mehl
200 ml	Sahne
150ml	Gemüsefond
1 EL	Zitronenpfeffer
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Lachs die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Pinienkerne mit Knoblauch, Basilikum und Salz in einer Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan zu der Paste reiben, Olivenöl dazu rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Lachs waschen und halbieren. Den Blätterteig ebenfalls halbieren. Den Fetakäse in dünne Scheiben schneiden. Jedes Stück vom Blätterteig auf einer Hälfte mit dem selbstgemachten Pesto bestreichen, dabei zwei Zentimeter Rand lassen. Die Käsescheiben auf das Pesto legen und das



Filetstück darauf. Den Honig über die Filets träufeln. Den Blätterteig zuklappen und die Ränder mit einer Gabel gut verschließen. Die Blätterteigtaschen oben mit einer Gabel einstecken. Das Ei verquirlen und die Blätterteigtaschen damit bestreichen.

Auf einem Backblech in den Ofen legen. Wenn der Blätterteig goldbraun geworden ist, den Ofen auf 150 Grad stellen und die Lachstaschen noch etwa zehn Minuten weitergaren.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl zu einer Paste vermischen. Den Gemüfefond eingießen und gut mischen. Die Sahne dazugeben und köcheln lassen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft herauspressen. Die Sauce fein pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer abschmecken.

Für die Spaghetti die Zucchini waschen, trocken tupfen und in Julienne schneiden. Anschließend Olivenöl in einer großen Pfanne aufwärmen und die Zucchini bei mittlerer Hitze leicht anbraten.

Die Zucchini-Spaghetti auf Tellern anrichten und die Zitronen-Sahne-Sauce darüber gießen. Den Lachs in Blätterteig daneben auf den Teller legen. Die übrige Sauce in einer kleinen Sauciere dazu servieren.



Dessert: „Plum Batter Cake “ von Jessica Schewel

Zutaten für zwei Personen

Für das Küchlein:

5	Pflaumen
15 g	gemahlene Mandeln
50 ml	Milch
50 g	Jogurt 1,5%
1	Ei
5 g	Mehl
1 EL	Backpulver
125 ml	Apfelsaft
1	Vanilleschote
1	Zimtstange
20 g	Zucker
60 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen waschen und die Hälfte in Scheiben schneiden, die restlichen Pflaumen klein hacken. Die Pflaumenscheiben in 40 Millilitern Apfelsaft kochen, bis zum der Saft komplett reduziert ist. Die Pflaumenscheiben in zwei kleine feuerfeste Formen legen.

Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillemark, Jogurt, Milch und Ei zu einem Teig verrühren. Den Teig auf die Pflaumenscheiben gießen und die Formen für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Die gehackten Pflaumen mit dem restlichen Apfelsaft und der Zimtstange in einem Topf aufkochen. Zimtstange heraus nehmen und mit Puderzucker zu einer Sauce mischen.

Die Sauce in eine Sauciere geben und zu dem Küchlein in der Form servieren.