

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Dezember 2023 ▪  
„Silvester-Party“ mit Johann Lafer



Nelson Müller

**Jakobsmuschel "Camino de Santiago"**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Dashi-Sud:**

1 L Wasser  
20 g Bonitoflocken  
1 Stück Kombu, etwa 10 g  
2 getrocknete Shiitake

Kombu zunächst mit einer Küchenschere kleinschneiden. Getrocknete Shiitake ebenfalls kleinschneiden. Beides in einen großen Kochtopf geben und mit dem Wasser übergießen. Nun alles auf mittlerer Stufe langsam zum Kochen bringen. Sobald der Sud sprudelnd kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen. Pilze und Kombu entfernen. Bonitoflocken in den Sud gegeben. Mit den Bonitoflocken versehen, muss das Dashi bzw. der Sud erneut aufkochen. Sobald es wieder sprudelnd kocht, von der Herdplatte ziehen und den Sud noch eine Weile auskühlen lassen. Anschließend Dashi durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen.

**Für den Sud für die Muscheln:**

Dashi nach benötigter Menge, von oben  
1 Limette, Saft  
Tamari Sojasauce, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dashi mit etwas Limettensaft, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Muscheln:**

2 Jakobsmuscheln, mit Schale

Jakobsmuschelfleisch aus der Schale lösen und säubern. Corail entfernen. Jede Muschel in drei Scheiben schneiden.

**Für die Orangen-Chili-Mayonnaise:**

½ Orange, Saft  
2 Eier  
1 TL Dijonsenf  
1 TL Srirachasauce  
Feine Chiliflocken, aus der Mühle  
Zucker, zum Abschmecken  
200 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes, schmales Gefäß geben. Mit einem Pürierstab gut mixen und das Öl nach und nach dazugeben bis eine feste Mayonnaise entstanden ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Pfifferlingsalat:**

160 g kleine Pfifferlinge  
1 Schalotte  
10 g Butter  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und mit den Schalotten in der Butter kurz anschwitzen. Salzen und pfeffern und den feingeschnittenen Schnittlauch dazugeben.

**Für den Zitruskaviar:**  
100 ml Flüssigkeit aus Wasser,  
Limettensaft, Yuzu, Salz, Zucker  
Gelbe Lebensmittelfarbe  
3 g Agar Agar  
200 ml Rapsöl

Flüssigkeiten mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit dem Agar Agar verrühren und einmal aufkochen. In eine kleine Spritzflasche füllen und in das Ölbad tropfen lassen, in der die Perlen gelieren können.

**Für den Chicorée:**  
100 g Chicorée  
1 Limette, Saft  
10 g Butter  
Weißer Balsamessig, zum Ablöschen  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée in feine Würfel schneiden und in der Butter kurz anbraten. Mit etwas Essig und Limettensaft ablöschen und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
50 g Lachskaviar  
Knoblauchblüten  
Tahoon Kresse  
Trockeneis  
Muschelschalen  
Steine

Einen großen Glasbehälter mit Steinen und Muscheln befüllen. Trockeneis für den Raucheffect hineingeben.

Das Gericht in halben Muschelschalen anrichten, Lachskaviar dazugeben, mit Kresse garnieren, auf die Steine im Glasbehälter setzen und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2023):

- 1. Wahl. Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich (mit der Hand gesammelt)



Zora Klipp

## Rote-Bete-Tacos & Polenta Canapés mit gebratenen Pilzen & Karamellisierte Rübchen & Gougères mit Lauchbutter

Zutaten für zwei Personen

### Für die Tacos:

2 große frische Knollen Rote Bete  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 50 g Walnüsse  
 2 Medjool Datteln  
 250 g Ricotta  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Rote Bete mit Schale kochen. Anschließend auskühlen lassen und von der Schale befreien.

Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten rösten, anschließend hacken. Datteln vom Kern befreien und ebenfalls hacken. Schnittlauch waschen und trockenwedeln und anschließend in feine Röllchen schneiden. Ricotta, Walnüsse, Datteln, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und -abrieb miteinander vermengen.

Rote Bete mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Diese mit etwas Creme füllen und zusammenklappen.

### Für die Canapés:

200 g Polentagrieß/Maisgrieß  
 800 ml Wasser oder Brühe  
 50 g Pecorino  
 30 ml Olivenöl  
 1 TL Salz

In einem Topf das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Polentagrieß unter ständigem Rühren langsam einstreuen und für 2-3 Minuten köcheln lassen. Dabei weiterhin umrühren. Anschließend vom Herd nehmen und kurz quellen lassen. Pecorino reiben und anschließend unter die Polenta rühren.

Polentamasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und gleichmäßig verteilen. Sobald die Polenta fest ist, mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Polenta-Taler in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

### Für die Pilze:

250 g Austernpilze  
 1 rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 20 ml Aceto Balsamico  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 kleiner Karton Erbsenkresse  
 1 Prise Zucker  
 Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze der Länge nach in Streifen reißen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfelchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen, 1-2 Minuten mit anbraten und anschließend mit Aceto ablöschen. Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen. Rosmarinadeln abzupfen, fein hacken und dazugeben. Die Pilze nun auf den Polentatalern verteilen und wer mag, mit Kresse garnieren.

### Für die karamellisierten Rübchen:

500 g kleine Möhrchen mit Grün  
 50 g Butter  
 50 g Ahornsirup  
 50 g Kürbiskerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren vom Grün befreien, dabei ein kleines Stück Grün an den Möhren lassen. Möhrchen schälen und die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Möhren darin leicht anbraten, mit einem Schluck Wasser ablöschen (Achtung, das kann spritzen) und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze für ca. 8 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ahornsirup dazugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Kürbiskerne hacken und auf den Möhrchen verteilen.

**Für die Gougères:**

4 Eier  
150 g geriebener Emmentaler oder  
Gruyère-Käse  
100 g ungesalzene Butter  
150 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 250 ml Wasser und die Butter bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Butter geschmolzen ist und das Wasser kocht, das Mehl auf einmal hinzufügen. Sofort kräftig rühren, bis sich der Teig zu einer glatten Kugel formt und sich vom Topfboden löst. Dies dauert etwa 1-2 Minuten.

Den Teig in eine große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann nach und nach die Eier hinzufügen und gut einrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Dies kann mit einem Handmixer oder einem Kochlöffel erfolgen. Den geriebenen Käse unter den Teig mischen. Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Gougères im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind.

**Für die geröstete Lauchbutter:**

1 Stange Lauch  
250 g Butter, Zimmertemperatur  
30 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Lauch vom Strunk befreien, der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Diese gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Das Öl nun in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin anrösten, bis er eine schöne Farbe bekommen hat. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Währenddessen die Butter mit ½ Teelöffel Salz schaumig schlagen, am besten mit einer Küchenmaschine. Anschließend den abgekühlten, gerösteten Lauch dazugeben und gut unter die Butter rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mario Kotaska**

## **Kurz gebeizte Lachsforelle mit Rievkooche und Honig-Senf-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

250 g Lachsforellenfilet, ohne Haut  
 2 Limetten, Abrieb & Saft  
 2 EL Honig  
 2 EL Sojasauce  
 2 EL mittelscharfer Senf  
 1 kleines Bund Schnittlauch  
 4 Zweige Dill  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsforellenfilet sashimi-artig in Tranchen schneiden und einzeln auf ein Backblech legen.

Honig, Sojasauce und Senf vermischen und mit gehacktem Dill und Schnittlauch sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Diese Marinade nun mit einem Pinsel auf die Lachsforellentranchen auftragen und (wenn Zeit ist) im Kühlschrank ziehen lassen. Um den Garprozess zu beschleunigen mit Limettenabrieb und -saft etwas nachhelfen.

### **Für die Rievkooche:**

3 große mehligkochende Kartoffeln  
 1 Schalotte  
 1 Ei  
 2 EL Haferflocken  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, auf der feinen Seite einer Vierkantreibe reiben und mit Salz und Muskatnuss verkneten. Schalotte abziehen, feinschneiden und dazugeben. Ca 10 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken und dieses Wasser auffangen. Wasser in einem Schwapp wegschütten und die verbliebene Kartoffelstärke am Boden sowie ein Ei und die Haferflocken zu den ausgedrückten Kartoffeln geben. Diese Masse nun gut vermengen und als kleine Rievkooche in tiefem Sonnenblumenöl goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

### **Für den Dip:**

7 kleine Feldsalatröschen  
 5 Zweige Frisée  
 2 Blätter Radicchio  
 50 g körniger Frischkäse  
 75 ml Honig  
 125 g grober Senf  
 ½ Bund Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill fein hacken und mit dem Honig, Senf und Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern und Salaten garnieren.

### **Für die Garnitur:**

50 g Lachsforellenkaviar

Gut entfettete Rievkooche jetzt mit den Tranchen der Lachsforelle belegen und mit dem Dip und Lachsforellenkaviar garnieren und servieren.



Laut WWF ist die **Meerforelle, Seeforelle oder Bachforelle** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2023):

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich, Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Deutschland, Finnland, Aquakultur: Durchflussanlagen, Netzkäfiganlagen
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Binnengewässer Schweiz, Nordirland, Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze



**Richard Rauch**

## **Beef tartare im Knusper-Stanitzel mit Krentopfen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Beef tartare:**

400 g frisches Rinderfilet  
80 g Schalotten  
100 g Essiggurkerl  
1 EL Kapern  
4 Eier  
1 TL Sardellenpaste  
1 TL Senf  
1 EL Ketchup  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
5 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Schalotten abseihen und beiseitestellen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie, Essiggurkerl und Kapern fein hacken. Eier trennen und die Eidotter auffangen. Sardellenpaste, Senf, Ketchup, Paprika, Salz und Pfeffer, Olivenöl und die Eidotter dazugeben und alle Zutaten sorgfältig vermengen. 20 Minuten kühl stellen und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

### **Für die Stanitzel:**

10 Blätter Frühlingsrollenteig  
1 Ei  
10 g Sepiafarbe  
Öl, zum Einfetten

Teigblätter 10 cm rund ausstechen und anschließend die Sepiafarbe mit Hilfe eines Pinsels auf den Frühlingsrollenteig auftragen. Auf diese Weise das Papier einfärben. Schillerlockenform mit Öl einfetten. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Teigblätter über die Form drehen und das Ende mit Eiweiß einpinseln. Diesen Vorgang wiederholen bis 10 Stück aufgebraucht sind. In 180 Grad heißem Fett oder im Rohr bei 160 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen.

### **Für den Krentopfen:**

Frischer Kren (Meerrettich), zum Reiben  
2 EL Topfen  
1 EL Crème fraîche  
Cayennepfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Topfen und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren und mit den Gewürzen und frisch geriebenem Kren abschmecken. In einen Spritzsack füllen und kühl stellen.

### **Für die Garnitur:**

1 Schüssel mit buntem Quinoa  
4 Zweige Schnittlauch  
1 Zweig Dill

Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln, Schnittlauchspitzen schneiden und Dillspitzen zupfen. Die Stanitzel in eine Schüssel, die mit Quinoa gefüllt ist, stecken, anschließend Stanitzel mit dem Beef tartare und Krentopfen befüllen. Mit Schnittlauch und garnieren und servieren.



Johann Lafer

## Mandel-Colada im Glas

Zutaten für zwei Personen

### Für das Ananas-Chutney:

½ Babyananas, ca. 150 g  
¼ rote Chilischote  
1 EL Ingwer  
1 Limette, Saft  
50 g Gelierzucker 1:1

Die Babyananas schälen und würfeln. Chili entkernen und würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Limettenschale reiben, anschließend Saft auspressen und auffangen. Ananas und Gelierzucker, Chili und Ingwer vermengen und mit Limettenschale und -saft abschmecken. Anschließend kurz aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, da es leicht überkocht. Chutney im Kühlschrank auskühlen lassen.

### Für den Kokos-Schaum:

2 Eier  
75 ml Kokosmilch  
2-3 EL Mandellikör  
2 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine  
1-2 EL Kokospulver  
Chili, zum Würzen  
Ingwer, zum Würzen  
25 g Zucker

Ein Ei trennen und Eiweiß und Eigelb separat auffangen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Zwei Eigelb mit Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Likör leicht erwärmen, Gelatine darin auflösen. Kokosmilch und Kokospulver unterrühren. Mischung im Kühlschrank oder auf Eis leicht (mindestens 30 Minuten) gelieren lassen. Eiweiß unterheben.

### Für die Garnitur:

Kokospäne  
Getrocknete Ananas-Chips

Mandel-Colada in Gläser füllen, mit Kokospäne und Ananas-Chips garnieren. Die Garnitur kurz mit einem Küchenbrenner goldbraun abflämmen.