

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2023** ▪  
„Silvester-Menü“ mit Johann Lafer



Ralf Zacherl

**Vorspeise: Gebratene Riesengarnelen auf Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Schmand, Quinoa, Äpfeln und karamellisierten Sonnenblumenkernen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

6 Riesengarnelen, 8/12 ohne Schale  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen kurz in Öl glasig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Rote Bete:**

2 Rote Bete, ca. 200 g, z.B. Rote Bete,  
Ringel Bete oder Gelbe Bete  
1 TL Zucker  
½ TL Salz

Bete schälen und mit Hilfe einer Aufschnittmaschine oder eines Gemüsehobels in dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen und kalt stellen.

**Für die Quinoa:**

60 g Quinoa  
Salz, aus der Mühle

Quinoa in kochendem Salzwasser ca. 14 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

**Für die Sonnenblumenkerne:**

40 g Sonnenblumenkerne  
3 TL Puderzucker

Sonnenblumenkerne in einer großen Pfanne ohne Fett rösten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren. Sonnenblumenkerne herausnehmen und abkühlen lassen.

**Für die Äpfel:**

½ grüner Apfel, z.B. Granny Smith  
1 Limette, Saft & Abrieb  
1 cm Ingwer  
3 EL kaltgepresstes Leinöl, alternativ  
Sonnenblumen- oder Traubenkernöl  
1-2 TL Ahornsirup  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und 1 TL fein reiben. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Ingwer mit Limettenabrieb und -Saft, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Apfel waschen, vierteln, entkernen und mit Schale grob reiben. Mit etwas angerührtem Dressing mischen.

**Für den Schmand:**

1 cm frischer Meerrettich  
2 EL Schmand  
1 Limette, Saft  
Honig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und auspressen. 1-2 TL Meerrettich schälen, reiben und mit Schmand verrühren. Mit Limettensaft, Honig und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:** Kaviar als Garnitur verwenden. Kresse zupfen.  
20 g Saiblingskaviar  
1 Beet Erbsenkresse

Rote-Bete-Scheiben auf großen Tellern anrichten. Quinoa, Apfelraspel und Sonnenblumenkerne darauf verteilen. Garnelen auf der Bete verteilen. Restliches Dressing darüber träufeln. Vom Meerrettich-Schmand mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen, mit dem Kaviar und der Kresse anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie



Karlheinz Hauser

## Zwischengang: Wolfsbarsch mit Zitronengras-Currysauce, jungem Lauch und Basilikum-Graupen

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch und Sauce:

2 Wolfsbarschfilets, à 150 g, mit Haut  
 1 Banane  
 50 g Ananas  
 ½ Granny Smith Apfel  
 1 Limette, Saft  
 30 g Schalotten  
 400 ml Sahne  
 100 ml Weißwein  
 100 ml weißer Portwein  
 600 ml Geflügelfond  
 1 Zweig Thymian  
 4 Stangen Zitronengras  
 50 g Jaipur und Anapura Curry  
 Olivenöl, zum Braten  
 Zucker, um Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Apfel, Ananas, Banane und Schalotten schälen bzw. abziehen und in Walnuss große Würfel schneiden. Das Obst zusammen mit den Schalotten und dem Zitronengras anschwitzen, mit dem Curry bestäuben. Weiter anschwitzen, mit dem Alkohol ablöschen und komplett reduzieren. Mit dem Geflügelfond und der Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und ausgepresstem Limettensaft abschmecken. Den Wolfsbarsch in einer Pfanne mit Thymian und Olivenöl anbraten und im Ofen 5 Minuten garen.

### Für die Graupen:

250 g Perlgraupen  
 2 Schalotten  
 80 g Parmesan  
 50 g Butter  
 750 g Geflügelfond  
 1 Bund Basilikum  
 1 TL Pinienkerne  
 100 ml Hojiblanca Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne rösten. Aus Basilikum, 50 g Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl ein Pesto herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Graupen kurz unter kaltem Wasser abspülen. Schalotten abziehen, in Brunoise schneiden und in etwas Butter anschwitzen, dann die Graupen hinzugeben und mit Geflügelfond nach und nach aufgießen, bis die Graupen gar sind. Zum Schluss restlichen Parmesan und das Basilikum-Pesto zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Lauch:** Lauch in 5 cm große Stücke schneiden und blanchieren. Die  
5 Stangen junger Lauch getrockneten, eingelegten Kirschtomaten halbieren. Zusammen mit dem  
50 g getrocknete, eingelegte rote jungen Lauch in etwas Olivenöl, Thymian und Salz in einer Pfanne  
Kirschtomaten nochmal kurz anziehen und abschmecken.  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Wolfsbarsch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen  
(Stand Dezember 2023):

- 1.Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4.b-c), Irische See (ICES 7.a), Ärmelkanal und Keltische See (ICES 7.d-h), Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b) (Handleinen und Angelleinen)



**Robin Pietsch**

## **Hauptgang: Lackierter Schweinenacken mit Petersilienwurzelstampf, Rotkohlsalat und Rote Bete**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

200 g Schweinenacken  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1-2 EL kalte Butter  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Meersalzflocken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Schweinenacken in schöne Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Temperatur herunterstellen und Butter und Kräuter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Lack:**

1 Flasche Malzbier  
1-2 EL Honig  
½ Zimtstange  
1 EL Butter

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und braune Butter daraus herstellen. Malzbier, Honig und Zimtstange dazugeben. Stark einreduzieren lassen und am Ende 2-3 Esslöffel der eingekochten Sauce zum Fleisch in die Pfanne geben.

### **Für den Stampf:**

300 g Petersilienwurzel  
150 ml Sahne  
50 ml Milch  
50 g Butter  
Einige Tropfen Trüffelöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 Msp. Zimt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen, kleinschneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser abgießen und Sahne, Milch, Butter, Zimt, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit ein paar wenigen Tropfen Trüffelöl abschmecken.

### **Für den Rotkohlsalat:**

1/8 Rotkohl  
100 ml Geflügelfond  
1 EL weißer Balsamicoessig  
1 EL Honig  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl hauchdünn hobeln. Honig in einem Topf mit Geflügelfond und Balsamicoessig stark einreduzieren lassen. Etwas Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. 2 Esslöffel davon zum Rotkohl geben und gut vermischen.

### **Für die Rote Bete:**

1 Knolle gekochte rote Bete

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. 2 Esslöffel von der Reduktion des Rotkohlsalats von oben dazugeben.

### **Für die Garnitur:**

Wildkräutersalat, zum Garnieren

Salat waschen und zum Garnieren verwenden.

Das Püree auf Tellern anrichten, darauf ein Stück lackierten Schweinenacken geben, drumherum die Rote Bete und den Rotkohlsalat anrichten, mit Wildkräutern garnieren und servieren.



**Alexander Kumptner**

## **Dessert: Gekochter Grießstrudel mit Champagner-Zabaione, Zimtäpfeln und Butterbrösel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Grießstrudel:**

6 Strudelteigblätter  
1 Zitrone, Abrieb  
100 g Butter  
3 Eier + 1 Ei zum Einstreichen  
125 g Saure Sahne  
400 ml Milch  
100 g Grieß  
25 g Zucker + 3 EL Zucker  
20 ml Rum  
1 Msp. Vanille  
1 Msp. Tonkabohne  
1 Prise Salz

Die Butter in einem Gefäß schaumig schlagen. Zitronenschale abreiben. Den Zitronenabrieb, sowie Salz, Vanille und Tonkabohne dazugeben. Eier trennen.

Drei Eigelbe langsam zur schaumigen Butter dazugeben. Anschließend den Grieß und Saure Sahne ebenfalls zur schaumigen Buttermasse hinzufügen. In der Zwischenzeit drei Eiweiße zusammen mit 25 g Zucker schaumig schlagen und in die Grießmasse heben. Die Grießmasse anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Die Strudelteigblätter auslegen, mit etwas Eigelb bestreichen und mit der Grießmasse aus dem Spritzsack befüllen und einrollen.

Die Milch mit dem restlichen Zucker und Rum kurz zum Kochen bringen und den Strudel darin für ca. 10 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

### **Für die Zabaione:**

1 Zitrone, Abrieb  
150 g Eigelb  
100 ml Champagner  
25 g Zucker

Zitronenschale abreiben. Eigelb in einer Metallschüssel über einem Wasserbad zusammen mit dem Champagner und dem Zucker ein paar Minuten lang cremig aufschlagen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

### **Für die Zimtäpfel:**

2 Äpfel  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
1-2 Zimtstangen  
1 Vanilleschote  
2 EL Zucker

Einen Apfel grob schneiden und mit ausgepressten Zitronensaft in einen Topf mit Zucker, Zimt und der Vanilleschote weichkochen. Gewürze entfernen und die restliche Masse mixen, so dass es fein und cremig ist. Mit dem zweiten fein gewürfelten Apfel vermengen und gar ziehen lassen (nicht zu fest verkochen).

### **Für die Brösel:**

100 g Semmelbrösel  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
1 Prise Zimt

Semmelbrösel in einer Pfanne rösten bis sie eine schöne goldene Farbe haben, anschließend Butter, Zimt und Zucker dazugeben.

### **Für die Garnitur:**

Puderzucker, zum Bestäuben

Puderzucker über den Strudel stäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johann Lafer

## Gruß aus der Küche: Crostini mit Räucherforelle

Zutaten für zwei Personen

### Für die Crostini:

1 halbes Baguette, ca. 6 Scheiben  
1 Knolle Knoblauch  
25 ml Olivenöl

### Für das Topping:

75 g Räucherforelle  
¼ Salatgurke  
1 cm frischer Meerrettich  
1 Zitrone, Saft  
50 g Crème fraîche  
Gartenkresse, zum Garnieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Baguette schräg in 6 Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brotscheiben darin nebeneinander hineinlegen. Knoblauch abziehen, den Strunk abschneiden und die Knolle mit in die Pfanne stellen. Brotscheiben darin von beiden Seiten rösten.

Meerrettich reiben und 1 EL davon mit Räucherforelle und Crème fraîche fein pürieren. Mit ausgepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatgurke schälen, Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und die Gurke klein würfeln. Forellencreme auf die gerösteten Brotscheiben streichen, mit den Gurkenwürfeln bestreuen und mit den Blättchen der Gartenkresse garnieren.

### Für die Garnitur:

4 Eier

Eier hartkochen, danach pellen und vierteln. Auf je eine Baguettescheibe legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten 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