

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 22. Juli 2016 |  
**Finalmenü von Johann Lafer**



**Final-Vorspeise: „Ceviche vom Seeteufel mit Tomaten-Brotchips und Ananas-Salsa“ von Johann Lafer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Fisch:*

1	Seeteufelfilet à 250 g
1	rote Zwiebel
½	rote Chili
1	Limette

*Für den Brotchip:*

¼	Weißbrot vom Vortag
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Salsa:*

1	kleine Ananas
1	Schalotte
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
2 EL	Weißweinessig
½ Bund	Koriander
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Chips das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Auf ein Backblech geben und im Ofen circa sechs Minuten knusprig backen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe hobeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Chili zum Fisch geben.

Für die Salsa die Ananas schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ananas mit Schalotten, Ingwer, übrigen Chiliwürfeln, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Korianders zupfen und unter die Ananas-Salsa mischen.



Je drei Brotscheiben mit dem Ceviche abwechselnd auf einem Teller aufeinanderschichten. Salsa um das Türmchen verteilen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Olivenöl darüber träufeln, mit Pfeffer bestreuen und servieren.



**Final-Hauptgang: „Lammrückenfilet mit Kräuterpolenta und Chili-Aprikosen“ von Johann Lafer**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Fleisch:*

- 2 ausgelöste Lammrückenfilets à 200 g
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Polenta:*

- 100 g Polentagrieß
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Minze
- ¼ Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Aprikosen:*

- 6 Aprikosen
- 1 rote Chili
- 1 Orange
- 1 EL Honig
- 2 EL Weißweinessig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch den Lammrücken mit Pfeffer würzen. Speck zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und das Fleisch damit umwickeln. Fleisch mit Küchengarn in Form binden. Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ohne Fett circa fünf Minuten rundum kräftig anbraten. Auf ein Ofengitter legen und im Ofen 15 Minuten garen.

Für die Polenta 300 Milliliter Fond aufkochen und die Polenta einrühren. Einmal aufkochen lassen und die Polenta zehn Minuten ausquellen lassen. Petersilie, Minze und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Kräuter im restlichen Fond fein aufmixen.

Für die Aprikosen diese waschen, halbieren und den Stein entfernen. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Aprikosen, Chili und Honig in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Saft einer Orange ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Polenta mit Salz und Pfeffer würzen, den Kräuterfond unterrühren und zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Kräuterpolenta als Streifen auf die Teller geben. Das Fleisch in sechs Tranchen schneiden und auf die Polenta legen. Die Aprikosen mit dem Sud um das Fleisch verteilen und servieren.



## **Zusatzgericht von Johann Lafer**

### **„Pikanter Obstsalat mit Seeteufelmedaillons im Tempura-Mantel“ von Johann Lafer**

#### **Zutaten für vier Personen**

##### *Für den Salat:*

1	Ananas
1	Mango
2	Aprikosen
2	Pfirsiche
100 ml	Läuterzucker
30 ml	Sojasauce

##### *Für das Dressing:*

2 Stangen	Frühlingszwiebeln
2	rote Zwiebeln
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
½	rote Chili
4 Zweige	Koriander
2 EL	Sesamöl
4 EL	Sojasauce
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für den Fisch:*

4	Seeteufelmedaillons à 100 g
1	Ei
150 g	Tempuramehl
125 ml	Eiswasser
100 g	Mehl, zum Mehlieren
1 Prise	feines Salz

#### **Zubereitung**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für den Obstsalat zwei Grillpfannen mit wenig Öl auf dem Herd aufheizen. Die Ananas von der Krone befreien, schälen, viertel und vom Strunk befreien. Die Viertel nochmals halbieren und in grobe Stücke schneiden. Mango halbieren, Fruchtfleisch von Kern und Schale lösen und ebenfalls grob teilen. Pfirsiche und Aprikosen vom Kern befreien und in Viertel schneiden.

In einer Schüssel Läuterzucker und Sojasauce verrühren und die Früchte darin ca. 3 Minuten einlegen. Anschließend in den Grillpfannen bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten von beiden Seiten kräftig anrösten, sodass das charakteristische Grillmuster entsteht.



Für den Fisch diesen waschen, trockentupfen und mehlieren. Aus Ei, Tempuramehl, Eiswasser und Salz einen Backteig in einer Schüssel anrühren. Den Fisch durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse etwa sechs Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Salatmarinade Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein wiegen. Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Chili und Koriander mit Sesamöl und Sojasauce in einer Schüssel anrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Die Obststücke aus den Pfannen nehmen und mit dem Dressing vermengen.

Den pikanten Obstsalat mit Seeteufelmedaillons im Tempura-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.