

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2018** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Indisches Lamm-Korma mit Spargel-Petersilien-Salat und Joghurtfladen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lamm-Korma:**

400 g Lammrücken, ausgelöst  
 1 Zwiebel  
 5 Cocktailtomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwerknolle  
 1 Chilischote  
 1 EL Butter  
 100 g Joghurt  
 ½ TL Koriander  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Chilischote halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Chilischote fein würfeln. Koriander und Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und mit Koriander und Kreuzkümmel vermengen.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili zugeben und ebenfalls anschwitzen. Tomaten waschen und trocken tupfen.

Fleisch und Tomaten hinzufügen und etwa 3-4 Minuten anbraten. Joghurt zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Offen bei mittlerer Temperatur einige Minuten sämig einkochen lassen

**Für den Salat:**

6 Stangen weißer Spargel  
 1 Zitrone (Saft)  
 1 TL Honig  
 2 EL Cashewkerne  
 8 Stiele glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel längs in dünne Streifen schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken. Cashewkerne und Petersilie zum Spargel geben und beiseite stellen.

**Für die Fladen:**

150 g Naturjoghurt  
 150 g Weizenmehl  
 1 TL Backpulver  
 1 TL Schwarzkümmel  
 ½ TL feines Salz

Den Joghurt mit dem Mehl, Backpulver und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Eine Pfanne stark aufheizen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu runden, dünnen Fladen ausrollen. Mit Schwarzkümmel bestreuen. Leicht bemehlen, falls der Teig klebt. Die Fladen in der heißen Pfanne nach und nach von beiden Seiten backen.

Das indische Lamm-Korma mit Spargel-Petersilien-Salat auf Tellern anrichten, Joghurtfladen dazu platzieren und servieren.

**Zusatzzutaten von Alexandra:**  
 Mandelsplitter, Orange, Kurkuma

*Mandelsplitter beim Kochen des Fleisches hinzufügen. Das Fleisch der Orange in Stückchen schneiden und in den Salat begeben. Mit Kurkuma das Fleisch abschmecken.*

**Zusatzzutaten von Andreas:**  
 Zimtstange, Safran, Kresse

*Die Zimtstange mit dem Joghurt in die Pfanne zum Fleisch hinzugeben. Vor dem Servieren herausnehmen. Safranfäden unter den Salat mischen. Kresse abzupfen und über den Salat geben.*



Zusatzgericht von Johann Lafer

## Gekräuterte Maispoularde mit Kohlrabi und Cranberries

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kräuterbutter:** Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
 1 Bund Petersilie Petersilie, Estragon, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln  
 1 Bund Estragon und fein hacken. Butter aufschlagen und mit Petersilie, Estragon, Kerbel  
 1 Bund Kerbel und Schnittlauch vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer  
 1 Bund Schnittlauch abschmecken und kräftig durchmengen. Einen Spritzbeutel mit der  
 250 g Butter Kräuterbutter füllen.  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Maispoularde:** Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Haut der Maispoulade mit den  
 1 Maispoularde Fingern lösen. Kräuterbutter einfüllen. Geflügel mit einem Küchenfaden an  
 Flügeln und Beinen zusammenbinden.
- Für den Sud:** Die Zwiebeln mit Schale halbieren. Tomaten waschen und trocken tupfen.  
 9 Cocktailtomaten Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond in eine  
 2 rote Zwiebeln Schmorpfanne geben. Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin und Thymian  
 2 weiße Zwiebeln hinzugeben. Maispoularde mittig darauf platzieren. Salz, Pfeffer, Olivenöl  
 300 ml Hühnerfond und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel vermengen und mit einem  
 3 Zweige Thymian Pinsel über das Fleisch geben.  
 3 Zweige Rosmarin Schmorpfanne im Ofen für 45 Minuten goldbraun garen. Zwischendurch  
 2 TL edelsüßes Paprikapulver erneuert mit Öl-Paprika-Marinade bestreichen.  
 5 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kohlrabi:** Den Kohlrabi waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Blätter klein  
 2 Kohlrabi mit Grün schneiden. Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden.  
 50 ml Hühnerfond Öl in eine Pfanne geben und Kohlrabi anbraten. Estragon abbrausen und  
 250 g Cranberries trockenwedeln. Hühnerfond zum Kohlrabi und Estragonzweige dazugeben.  
 50 g Butter Pfanne mit einem Deckel abdecken und Kohlrabi garen lassen.  
 5 Zweige Estragon Kohlrabiblätter und Cranberries hinzugeben und gut durchmischen. Butter  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Maispoularde aus der Form nehmen, Band entfernen und Schenkel und Brust abtrennen.

Den Kohlrabi und Cranberries auf Tellern anrichten, Maispoulade dazu platzieren und servieren.