▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2020 ▪
Finalgericht von Johann Lafer

Heilbutt im Brickteig mit rahmigem Safrankraut und gebratenen Kartoffelklößchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:
600 g Heilbuttfilet, ohne Haut
2 Eier
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Kerbel
2 Zweige Blattpetersilie
8 Brickteigblätter
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Das Filet in vier gleich große Stücke schneiden. Butterschmalz erhitzen, die Filets darin von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Kräuter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die angebratenen Filets mit den Kräutern bestreuen, in je ein Brickteigblatt einrollen und mit Eigelb bestreichen. Etwa 6 - 10 min. im Backofen backen.

Für das Safrankraut:
300 g Spitzkohl
1 kleine Kartoffel
2 Schalotten
30 g Butterschmalz
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
15 Safranfäden
2 Pimentkörner
8 weißer Pfeffer
2 Wacholderbeeren
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Malabar-Bio-Pfeffer

Kohl putzen, dafür die äußersten Blätter entfernen, den Kohl vierteln, Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen, fein hacken und darin anschwitzen, Spitzkohl zugeben, mit Weißwein, Sahne und Gemüsefond aufgießen. Ein Gewürzsäckchen mit Pimentkörnern, weißem Pfeffer, Wacholderbeeren, Nelke, Lorbeerblatt und Thymianblättchen befüllen. Safranfäden und Gewürzsäckchen in den Topf geben und den Kohl bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Anschließend das Gewürzsäckchen entfernen. Kartoffel waschen, schälen, fein reiben und das gekochte Kraut damit binden. Nochmals aufkochen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelklößchen:
450 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
30 g Butter
1 EL Kartoffelstärke
etwas Muskatnuss, zum Reiben
4 EL Olivenöl
2 Zweige Petersilie

Kartoffel gründlich waschen und knapp mit Wasser bedeckt weichkochen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Kartoffeln heiß pellen und im Ofen 10-15 min ausdämpfen lassen.

Dann die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Die Butter zum Schmelzen bringen. Eigelbe, Kartoffelstärke, flüssige Butter, Salz und Muskatnuss zu der Kartoffelmasse geben und vorsichtig glatt kneten. Daraus kleine Klößchen formen. Diese zunächst im kochenden Salzwasser abkochen und dann abgetropft im heißen Olivenöl braten.

Petersilienblättchen abzupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Petersilie darüberstreuen und kurz mitbraten.

Für die Garnitur:
2 Zweige Kerbel

Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen.

Das Kraut auf Teller verteilen, Fisch darauflegen, Klößchen dazu anrichten, mit frischem Kerbel garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer

Deutsche Frühlingsrolle mit Hack und Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Brickteig:
250 g Mehl
2 EL Weichweizengrieß
Salz, aus der Mühle

Mehl, Grieß, eine Prise Salz und 400 ml lauwarmes Wasser miteinander verquirlen und ca. 1 Std. quellen lassen.

Für die Füllung:
350 g gemischtes Hack
2 große Wirsingblätter
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 Ei
80 g Butter
100 ml Sahne
50 g Weißbrot
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 160 °C vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Weißbrot würfeln. 30 g Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Weißbrotwürfel darin braten. Sahne dazu geben, gut durchschwenken und knusprig werden lassen. Die Brotwürfel, die Schalotten-Knoblauch-Mischung sowie ein Ei unter das Hack kneten und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Zwei große Wirsingblätter auslösen und den Strunk herausschneiden. Die Blätter kurz in siedendem Wasser blanchieren, herausnehmen und auf einem Küchenhandtuch abtropfen lassen. Nacheinander die Wirsingblätter zwischen einem Küchenhandtuch mit einem Nudelholz ausrollen.

Den Topf mit dem Wirsingwasser auf der Platte stehen lassen, diese aber ausstellen und lediglich die Restwärme verwenden. Eine Pfanne ohne Fett auf den Topf stellen. Den Teig sehr dünn mit einem Pinsel in der Pfanne ausstreichen. Sobald der Teig etwas anzieht (er sollte nicht zu dunkel werden), diesen von einer Seite ausgehend wieder vom Pfannenboden abziehen und beiseitelegen. Den Vorgang wiederholen.

Jeweils 2 EL von der Hack-Mischung auf die Wirsingblätter geben und die Blätter zu einer Rolle einschlagen. Die Wirsingrolle auf den Brickteig legen und diesen ebenfalls zu einer Rolle fest einschlagen. Den Vorgang für die zweite Rolle wiederholen. Die Frühlingsrollen in der Fritteuse oder in einer Pfanne in heißem Fett ca. 10 Minuten ausbacken.

Für die Garnitur:
30 g Walnüsse
30 g Butter
30 g Walnussöl
1 Zweig glatte Petersilie
2 Schaschlikspieße

Petersilie und Walnüsse grob hacken. Butter und Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin anrösten bis sie leicht Farbe bekommen. Petersilie unterheben.

Die Frühlingsrollen in jeweils vier Scheiben schneiden und aufspießen. Die Frühlingsrollen-Spieße mit dem Nuss-Petersilien-Topping garnieren und servieren