

| Die Küchenschlacht - Menü am 07. Juli 2016 |  
„Hauptgang & Dessert“ mit Johann Lafer



**Hauptgang: „Glasierte Geflügelleber mit Pekannuss-Crunch, rotem Zwiebel-Chutney und Wildkräutersalat“ von Julia Compans**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Leber:*

150 g Geflügelleber  
100 ml Portwein  
3 EL Balsamico  
50 g Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Chutney:*

1 rote Zwiebel  
1 Apfel  
100 ml Portwein  
3 EL Balsamico  
1 TL Zucker  
1 Zweig Rosmarin  
50 g Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Topping:*

1 EL Pekannüsse  
2 EL Zucker  
1 EL Wasser  
5 Datteln

*Für den Salat:*

100 g Wildkräutersalat  
1 EL Limette  
1 Orange  
1 TL Holunderblütensirup  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Für die glasierte Leber diese waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Für das Chutney den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Äpfel und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln vom Zweig nehmen. Sauce mit einigen Rosmarinnadeln, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping in einem Topf Zucker und Wasser erhitzen und den Zucker vollständig darin schmelzen. Nüsse hacken, im Zuckerwasser karamellisieren, Datteln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Leber in der Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten und mit Balsamico und Portwein ablöschen.

Für den Salat die Wildkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Saft je einer Limette und Orange, Holunderblütensirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen.

Die glasierte Geflügelleber mit Pekannuss-Crunch, rotem Zwiebel-Chutney und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: „Creme tricolore“ von Julia Compans**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Creme:*

100 ml	Sahne
100 g	weiße Schokolade
2	Eier
100 g	Zucker

#### *Für die Himbeercreme:*

100 g	Himbeeren
1	Orange
1	Vanilleschote
20 g	Zucker

#### *Für die Schokocreme:*

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade
1 TL	Kakaopulver

#### *Für die Deko:*

1	Orange
1	Amarettini
2	Waffelröllchen
2 EL	Puderzucker

### **Zubereitung**

Zunächst eine Cappuccino-Tasse, eine flache Schüssel und ein hohes Glas kaltstellen.

Für die Basiscreme Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Eigelb in einer Schüssel mit Zucker cremig schlagen. Etwas geschlagene Sahne für die Deko beiseite stellen. Masse gleichmäßig auf drei Schüsseln aufteilen.

Für die Schokoladencremes je ein Wasserbad vorbereiten und die Schokoladen darin separat zum Schmelzen bringen. Geschmolzene Schokoladen mit einem Holzlöffel unterheben, anschließend Eischnee und Sahne unterziehen.

Für die Himbeercreme die Himbeeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen und durch ein Sieb passieren. Fruchtpüree mit der Ei-Masse vermengen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Etwas Fruchtpüree beiseite stellen und mit Vanille, Zucker und etwas Abrieb einer Orange verfeinern.

Weißer Creme in Cappuccino-Tasse geben, dunkle Creme in das hohe Glas und Himbeercreme in flache Schüssel geben und alle kaltstellen. Zum Anrichten die weiße Creme mit Kakao bestäuben und mit gestoßenen Amarettini verzieren.

Auf dunkle Mousse die übrige geschlagene Sahne geben und mit Waffelröllchen garnieren.



Himbeercreme auf das Fruchtpüree setzen und mit einer Himbeere und Puderzucker verzieren.

Die Creme tricolore auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang: „Rinderfilet mit vietnamesischen Reisröllchen, gedünstetem Pak-Choi und Limetten-Kokos-Dip“ von Gerlinde Kreuzeder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Filet:*

1	Rinderfilet à 400 g
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
1	rote Chili
100 ml	Erdnussöl

#### *Für den Pak-Choi:*

2	kleine Pak-Choi
½	rote Chili
1	Knoblauchzehe
½ EL	Agavendicksaft
30 ml	Sojasauce
1 TL	Kokosöl

#### *Für die Reisröllchen:*

50 g	Basmatireis
4	runde Reisteigblätter
1	Ananas
1	rote Chili
1	Knoblauchzehe
2 EL	ungezuckerte Erdnusspaste
¼ TL	Koriandersamen
1 Prise	Currypulver
½ TL	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Dip:*

1	Limette
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
30 g	Kokosraspeln
1 TL	Kokosöl
100 g	Crème Fraîche
2 TL	Agavendicksaft
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1 EL	geschälte Erdnüsse
1 Zweig	Koriander



## Zubereitung

Für das Rinderfilet dieses waschen und trockentupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen, Chili halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und fein schneiden. Mit Erdnussöl vermischen und das Filet darin ca. 15 Minuten marinieren.

Für den Reis diesen mit 140 ml Wasser und  $\frac{1}{4}$  TL Salz aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten aufquellen lassen.

Für das Gemüse Pak-Choi waschen, putzen und halbieren. Stielansatz nur soweit entfernen, dass der Kopf noch zusammenhält. Knoblauch abziehen, Chili längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und mit dem Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce mit Agavendicksaft und Limettensaft vermischen. Chili, Knoblauch, Ingwer und einige Limettenzesten mit der Soja-Limetten-Sauce verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pak-Choi-Hälften darin auf den Schnittflächen ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Soja-Limetten-Sauce angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten.

Reispapierblätter etwa 3 Minuten zwischen 2 feuchte Tücher legen. Ananas schälen, vom Strunk befreien und ein Viertel klein schneiden. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Ananas, ca. 5 EL Reis, Erdnusspaste, Koriander, Curry, Chili und Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätter mit der Füllung belegen, die Seitenteile einklappen und fest zusammenrollen. In einen Topf mit Dämpfeinsatz Wasser füllen, Dämpfeinsatz mit Öl bepinseln und die Röllchen ca. 7 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen.

Rinderfilet aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Für den Dip aus Limettensaft, Kokosraspel, Kokosöl, Crème Fraîche und Agavendicksaft eine Creme anrühren. Diese kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur einige Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl bräunen.

Das Rinderfilet mit vietnamesischen Reiseröllchen, gedünstetem Pak-Choi und Limetten-Kokos-Dip auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen garnieren und servieren.



## **Dessert: „Geeiste Pfirsich-Melonen-Suppe mit Ingwer-Zitronen-Sorbet“ von Gerlinde Kreuzeder**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Pfirsich-Melonensuppe:*

2	Pfirsiche
1	Cantaloup-Melone
1	Zitrone
2 EL	Puderzucker

#### *Für das Sorbet:*

300 ml	Ingwersirup
3	Zitronen
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
3	Vanilleschoten
3 TL	Szechuanpfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1 Zweig	Minze
1 Zweig	Zitronenmelisse

### **Zubereitung**

Für das Sorbet Ingwersirup in einem Topf aufkochen. Mit dem Saft der Zitronen, Szechuanpfeffer und einigen Zitronenzesten aufmixen. Vanille längs halbieren, das Mark auskratzen, zur Masse geben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Suppe die Pfirsiche 1 Minute in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, herausheben und kalt abschrecken. Pfirsiche häuten und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Melone in Spalten schneiden, schälen und das Fruchtfleisch ohne Kerne grob würfeln. Pfirsich- und Melonenstücke mit dem Saft einer Zitrone und Puderzucker im Standmixer fein pürieren. Ins Eisfach legen und herunterkühlen.

Die Pfirsich-Melonen-Suppe in eisgekühlten Schalen anrichten, in jede Schale 1 Kugel Ingwer-Zitronen-Sorbet setzen, mit je einem Blatt Minze und Zitronenmelisse garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Kräute-Lammfilet mit getrüffeltem Sommerkohl und Süßkartoffelwürfeln“ von Christian Hölker**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Lammfilet:*

2	Lammfilets à 150 g
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
2 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
3 Zweige	Minze
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Süßkartoffelwürfel:*

1	Süßkartoffel
3	Frühlingszwiebeln
	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Spitzkohl:*

1	Spitzkohl
10 g	Sommer-Trüffel
30 g	Butter, zum Anbraten
3 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Fleisch die Lammfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen und angedrückten Knoblauch und Rosmarinzwige hineingeben. Lammfilets in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten rundherum braten.

Für den Spitzkohl in einem Topf Öl erhitzen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, ca. 100 g davon in einem Topf erhitzen und warten bis der Kohl zusammenfällt. Butter unterrühren und mit Trüffel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Würfel die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter mit gehackten Frühlingszwiebeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken-

Thymian und Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit etwas Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft verquirlen und über das Lamm geben.

Das Kräuter-Lammfilet mit getrüffeltem Sommerkohl und Süßkartoffel-Würfeln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: „Himbeer-Tiramisu mit Mandelkrokant“ von Christian Hölker**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Biskuit:*

3	Eier
80 g	Zucker
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	feines Salz

#### *Für die Schichten:*

125 g	Mascarpone
62,5 g	Himbeeren
25 g	Zucker
8 g	Puderzucker
1	Ei
10 ml	Orangensaft
10 ml	Orangenlikör

#### *Für den Krokant:*

25 g	geschälte Mandeln
10 g	Puderzucker

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen,  $\frac{1}{4}$  der Masse für die Creme herausnehmen und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Eier-Zucker-Masse vorsichtig unter den Eischnee heben. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Die Mehlmischung auf die Eiercreme sieben und unterheben. Biskuitteig in die flache Backform geben, glattstreichen und ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Krokant in einer Pfanne Zucker karamellisieren und Mandeln dazugeben.

Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Servierring Kreise ausstechen.

Für die Creme das Ei trennen. Zucker und Eigelb cremig schlagen. Mascarpone hinzufügen und unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen, Orangensaft und -likör unterheben und vorsichtig unter die Masse heben.

In einem Servierring Biskuitboden, Creme, Himbeeren und nochmals Creme schichten, mit dem Krokant garnieren und servieren.