

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. Juli 2016 |
Finalmenü von Johann Lafer



Hauptgang: „Seeteufel-Tandoori mit Sesamspinat und marinierten Glasnudeln“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

Für das Seeteufel-Tandoori:

1	Seeteufelfilet à 200 g
60 g	Naturjoghurt
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Knoblauchzehe
½ TL	Koriandersamen
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Chiliflocken
½ TL	Kurkuma
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Sesamöl

Für den Sesamspinat:

100 g	junger Spinat
200 g	„wilder Spargel“
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½ TL	gerösteter Sesam
½ TL	Schwarzkümmel
1 EL	Sesamöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Glasnudeln:

50 g	Glasnudeln
1	rote Chili
2 EL	Sojasauce
1 TL	Kurkuma
1 EL	Erdnussöl

Zubereitung

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tandoori-Paste Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides fein reiben. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chiliflocken und Paprikapulver in einem Mörser zerstoßen. Joghurt mit Knoblauch-Ingwer-Mischung, Gewürzen, Weißweinessig und 1 EL Sesamöl verrühren.



Für die Glasnudeln diese mit Kurkuma in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten stehen lassen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in eine Auflaufform legen und rundum mit der Tandoori-Paste bestreichen und 15 Minuten im Ofen garen.

Vom Thaispargel die Enden abschneiden und schräg in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte würfeln und Knoblauch in Scheiben schneiden. Übriges Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Thaispargel darin ca. 2 Minuten anbraten, Spinat waschen, trockenschleudern, zugeben und zusammenfallen lassen. Sesam und Schwarzkümmel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chili halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Glasnudeln abgießen und mit Sojasauce, Erdnussöl und Chili mischen. Beiseite stellen und durchziehen lassen.

Vor dem Servieren den Fisch unter dem Ofengrill etwa 2 Minuten fertig backen.

Sesamspinat und marinierte Glasnudeln auf Tellern anrichten, Seeteufel in Scheiben schneiden und auf dem Spinat anrichten und servieren.



Dessert: „Mocca-Küchlein mit Aprikosenragout und Basilikumkresse-Creme“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

Für die Küchlein:

1 TL	Instant-Espresso-Pulver
75 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Kakao
1	Ei
2 EL	Milch
25 g	Rohrohrzucker
½ TL	Backpulver
2 TL	Butter, zum Einfetten
1 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Prise	feines Salz

Für das Ragout:

200 g	Aprikosen
50 ml	Weißwein
1	Vanilleschote
2 EL	Zucker

Für die Creme:

100 g	Schmand
1 Kästchen	Basilikumkresse Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Küchlein zwei Cappuccino-Tassen mit Butter einfetten. Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Kakao- und ESPRESSOPULVER mischen. Ei mit Rohrohrzucker und Salz schaumig schlagen. Die Mandelmischung unterrühren und Öl mit Milch unter den Teig heben. Die Masse in beide Tassen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Ragout Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Hälfte des Vanillemarks und Aprikosen im Karamell schwenken, mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Creme die Hälfte der Basilikumkresse abschneiden, mit dem Schmand vermengen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Küchlein aus dem Ofen nehmen. Auf eine längliche Platte eine Tasse mit dem Mokka-Küchlein stellen, Aprikosenragout in einer Schale daneben anrichten. Auf jedes Küchlein 1 TL Basilikumschmand geben. Mit der übrigen Basilikumkresse garnieren und mit Puderzucker bestäuben.