▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Johann Lafer



Katherina Gleich

Frittierte Zwiebel-„Blume“ mit Sauce Soubise, Zwiebelsauce, Apfel-Thymian-Schaum und mariniertem Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierte Zwiebelblume:
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Eier
1,5 L Frittieröl
300 g Weizenmehl, Type 405
1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Rauchsalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, dabei den Strunk an der Zwiebel belassen und mehrfach einschneiden. Dafür einen Servierring zur Hilfe nehmen: Die Zwiebel auf den Servierring setzen, Struck nach unten zeigend, und die Zwiebel in Viertel, Achtel und Sechzehntel schneiden. Anschließend die Zwiebel für 5 Minuten in Eiswasser legen.

Weizenmehl mit den Gewürzen mischen. Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Zwiebel aus dem Eiswasser nehmen und mit Küchenpapier gut trocknen. Mit Paprikapulver, Rauchsalz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern und abschließend wieder in Mehl wenden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin langsam bei 170°C ca. 5-10 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erneut würzen.

Für die Sauce Soubise:
250 g Zwiebeln
60 g Butter + 1 EL kalte Butter zum Binden
350 ml Vollmilch
30 g Weizenmehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 10 Minuten glasig dünsten. Auf keinen Fall braun werden lassen.

Vollmilch erhitzen. Einen weiteren Topf erhitzen und die restliche Butter darin schmelzen. Mehl hinzufügen und einrühren. Bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die warme Vollmilch zur Butter-Mehl-Masse geben und klumpenfrei einrühren. Ein paar Minuten köcheln lassen. Muskat, Salz und Pfeffer zufügen.

Die glasigen Zwiebeln zur Béchamel geben und kurz köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb streichen und ein Stück kalte Butter einrühren.

Für die Zwiebelsauce:
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1/8 Knollensellerie
1 kleine Karotte
25 g kalte Butter
Butterschmalz, zum Braten
20 g Tomatenmark
150 ml Madeira
400 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
4 schwarze Pfefferkörner
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel mit Schale grob schneiden. Lauch, Sellerie und Karotte ebenfalls grob schneiden. In einem Topf mit wenig Butterschmalz anrösten.

Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten mitrösten. Eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Madeira ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen. Thymian, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und anschließend einreduzieren lassen.

Zum Schluss kalte Butter einmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Apfel:
1 säuerlicher Apfel, Boskoop
1 Zitrone, Abrieb & Saft
15 ml Apfel-Balsam-Essig
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Apfel-Balsam-Essig, Öl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben. Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben. 5-10 Minuten marinieren lassen.

Für den Apfel-Thymian-Schaum:
1 säuerlicher Apfel, Boskoop
½ Schalotte
1 EL kalte Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
100 ml naturtrüber Apfelsaft
Apfelessig, zum Abschmecken
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter goldbraun karamellisieren. Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Apfel zur Schalotte geben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fast vollständig reduzieren lassen. Apfelsaft, Gemüsefond und Thymian dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Thymian herausnehmen. Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend alles sehr fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und sehr wenig Apfelessig abschmecken.

Vor dem Anrichten Butter einmixen und aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.