

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2019 ▪
"Rüben" mit Johann Lafer



Claudia Claes

Rettich "asiatisch":

Suppe mit Hackbällchen & Sommerrolle mit Garnele & Eingelegt mit Karotte & Gerieben mit Lachskaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Rettich- & Karottenstreifen:

100 g Rettich
1 Karotte
100 g eingelegter japanischer Rettich
¼ TL Zucker
50 ml Sushiessig
¼ TL feines Salz

Rettich und Karotte mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und mit Zucker und Salz in einer Schüssel verkneten, bis sich Flüssigkeit bildet und die Gemüsestreifen weicher werden.

Gemüse abtropfen, kurz abspülen und ausdrücken.

In ein Serviergefäß geben, mit Sushiessig mischen und mit Salz abschmecken

Für den geriebenen Rettich:

125 g Rettich
1 kleines Glas Lachskaviar
Salz, aus der Mühle

Rettich raspeln, etwas salzen, abtropfen lassen.

In ein Serviergefäß geben, mit Lachskaviar dekorieren.

Für die Sommerrollen:

6 Blätter Reispapier
½ Rettich
1 chinesische Mettwurst
2 küchenfertige Riesengarnelen
1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln
1 Knolle Ingwer à 2 cm
½ Knoblauchzehe
2 EL Fischsauce
1 EL geröstetes Sesamöl
½ Bund Koriander
¼ TL Paprikaflocken
Salz, aus der Mühle

Rettich und Möhre putzen und in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren.

Ingwer und Knoblauch fein reiben.

Garnelen längs halbieren und aufspießen, damit sie beim Braten gerade bleiben. Die chinesische Wurst würfeln. Beides in einer Pfanne mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebelstücken anschwitzen.

Reisblätter einzeln in kaltem Wasser einweichen, auf ein Brett legen.

Jeweils mit Korianderblättern belegen, darauf zwei Garnelenhälften, Gemüse und Wurstwürfel verteilen. Von unten und den Seiten einklappen und rollen.

Sommerrollen diagonal durchschneiden, mit Kräutern dekorieren.

Für die Rettichsuppe mit Klößchen:

½ Rettich
100 g Hackfleisch vom Schwein
1 Frühlingszwiebel
1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Ei, davon das Eigelb
500 ml Hühnerfond
½ TL Stärke
1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 TL Chilipaste
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer fein würfeln, Rettich in dünne Streifen schneiden.

Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Ingwer, Eigelb, Stärke, Sojasauce, Salz und 1 TL Chilipaste vermischen.

Wasser aufkochen und dann simmern lassen. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und im Wasser garziehen lassen.

In einem anderen Topf den Hühnerfond erhitzen. Rettichstreifen hineingeben. Mit Sesamöl und Salz abschmecken.

Die Hackbällchen aus dem Wasser heben und in die Suppe geben.

Mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

Für den Dip:

40 ml Sojasauce
1 TL Chilibohnenpaste

Chilibohnenpaste mit Sojasauce verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.