▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2020 ▪ ChampionsWeek ▪ "Heimatgefühle" mit Johann Lafer

Julian Reiss

Aalpäckchen und Kalb im Räucheraalsud mit geschmorten Zwiebeln und Bratbirne

Zutaten für zwei Personen

Für den Räucheraalfond:
200 g Räucheraal im Ganzen
2 Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
30 ml französischer Wermut
50 ml heller Kalbsfond

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Räucheraal häuten und filetieren, Haut und Karkasse beiseitelegen. Schalotte und halbe Knoblauchzehe abziehen. Champignons putzen. Schalotte, Champignons und Knoblauchzehe kleinschneiden und in Butter andünsten. Haut und Karkasse hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Wermut ablöschen. Kalbsfond zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren.

Für den Bratenfond:
150 g Kalbsbauch oder Kalbsbrust
15 g Karotten
15 g Staudensellerie
15 g Fenchel
15 g Zwiebel
75 ml Rotwein
200 ml heller Kalbsfond
1 EL neutrales Pflanzenöl
5 weiße Pfefferkörner
5 Koriandersamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsbauch salzen, pfeffern und in Pflanzenöl anbraten. Karotten, Sellerie und Fenchel schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie, Fenchel und Zwiebeln zum Kalbsbauch geben und bei geringer Hitze dünsten. Pfefferkörner und Koriandersamen dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, dann Fond hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Abpassieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratbirne:
1 reife, feste Birne
20 g Butterschmalz

Die ungeschälte Birne waschen, in Spalten schneiden, von den Kerngehäusen befreien und die Spalten halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Birnenspalten darin kurz anbraten. Dann die Birnenspalten in eine ofenfeste Form geben, in den vorgeheizten Backofen stellen und die Birnen in 10 Minuten fertig garen.

Für die Schmorzwiebeln:
4 kleine Gemüsezwiebeln
10 ml Birnenessig
30 ml Birnensaft
10 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und der Länge nach halbieren. Butterschmalz in der Pfanne stark erhitzen und die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten darin stark angrillen, dann salzen und pfeffern. Anschließend mit dem Birnenessig ablöschen und diesen einkochen. Mit dem Birnensaft auffüllen. Zwiebeln in der geschlossenen Pfanne etwa 10 Minuten garen.

Für die Aalpäckchen:
4 frische Aalfilets à ca. 10 cm Länge
2 Räucheraalfilets à ca. 10 cm Länge
2 dünne Scheiben Katenschinken
4 frische Lorbeerblätter
20 g Butter

Alle Aalfilets halbieren. Jeweils ein Stück frischen Aal, dann ein Stück Räucheraal, dann wieder ein Stück frischen Aal aufeinanderlegen, mit einer der Länge nach halbierten Scheibe Schinken umwickeln, ein Lorbeerblatt drauflegen und mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnüren. In Butter von beiden Seiten anbraten.

Für das Kalbskotelett:
1 kleines Kalbskotelett
10 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbskotelett in ca. daumengroße Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze in Butterschmalz anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce:
Räucheraalfond
Bratenfond
Franz. Wermut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den passierten Räucheraalfond und den Bratenfond zusammen aufkochen und mit Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken. Je 2 Aalpäckchen, 2-3 Kotelettstreifen, 3-4 Birnenspalten und 4 Zwiebelhälften in 2 tiefen Tellern arrangieren und mit der Sauce übergießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.