

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2021** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Garnelen-Hähnchen-Klopse im Aromasud mit Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:
 6 mittelgroße, ganze Riesengarnelen
 175 g Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen
 1 altbackenes Brötchen
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 15 g Ingwer
 ½ rote Chilischote
 75 ml Milch
 2 TL dunkle Sojasauce
 2 EL ungeröstetes Sesamöl
 1 TL braunen Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen klein würfeln und in der noch lauwarmen Milch einweichen. Frühlingszwiebeln waschen, von den Enden befreien und in sehr feine Ringe schneiden. Die Ringe trocken tupfen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken.

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Die Köpfe der Garnelen durch Drehen mit den Fingern abtrennen und die Schwänze schälen. Die Garnelenschwänze am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und klein würfeln. Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Gehackter Chili, geriebener Ingwer und Knoblauch sowie 2 EL Sesamöl zufügen und zu einer glatten feinen Fleischmasse mixen.

Die Garnelen-Fleisch-Masse in eine Schüssel geben. Das Brötchen aus der Milch nehmen und gut ausdrücken. Zusammen mit den Frühlingszwiebeln unter die Masse mischen. Die Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Tischtennisball-große Klopse formen.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für den Sud:
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 25 g Ingwer
 2 rote Chilischoten
 4 Stangen Zitronengras
 1 Limette
 75 g kalte Butter
 500 ml ungesüßte Kokosmilch
 4 EL Thailändische Fischsauce
 1 EL ungeröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Das Zitronengras von den Enden befreien, waschen und mit einer Pfanne zerstoßen. Die Chilischoten längs aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Die Limette waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dann die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Chilihälften und Zitronengras darin 2 Min. andünsten. Kokosmilch, Fischsauce, Limettenschale und Limettensaft dazugeben. Den Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Klopse in den Sud geben und bei geringer Temperatur 20 Min. ziehen lassen, bis sie gar sind. Währenddessen einen Teil des Sudes abschöpfen und durch ein Sieb passieren. Die kalte Butter hinzufügen und den Sud schaumig mixen.

Für den Reis: In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen und den Reis kurz anrösten. Mit 120 g Basmatireis der doppelten Menge Fond aufgießen und salzen. Bei geringer Temperatur und ohne Umrühren circa 15 Min. ziehen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.
300 ml Gemüsefond
1 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle

Den Reis mittig in einen tiefen Teller geben, Klopse auf den Reis geben und mit dem Sud nappieren.

Zusatzzutaten von Riccarda: *Riccarda verwendete für ihr Finalgericht Koriander, den sie unter die Koriander Klopse-Masse mischte und zusätzlich als Garnierung verwendete. Schwarzer Sesam Außerdem fügte Riccarda ihrem Gericht etwas schwarzen Sesam als Garnierung hinzu.*

Zusatzzutaten von Günter: *Günter fügte seinem Sud etwas trockenen Weißwein hinzu. Außerdem fügte er dem Sud etwas Mehl bei, um diesen anzudicken. Den Dill nutzte er als Garnierung seines Gerichts.*
Weißwein
Mehl
Dill

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2021** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Frühlingsrollen mit Garnelen und Hähnchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

150 g Hähnchenfilet, ohne Haut
 150 g Riesengarnelen, küchenfertig
 100 g grüner Speck
 3 cm Ingwer
 50 g Karotten
 3 Reispapiere
 2 Knoblauchzehen
 2 Schalotten
 1 Chilischote
 1 Stange Zitronengras
 2 Zweige Koriander
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Die Garnelen und den Speck ebenfalls waschen und grob zerteilen. Nun das Hähnchenfleisch zusammen mit den Garnelen, Karotten und Speck in einen Fleischwolf geben und sehr fein zerkleinern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und waschen. Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras fein hacken. Dann den Koriander abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Nun die Fleischmasse mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann je ein Reispapier in vier gleich große Teile schneiden und mit je 1 EL Fleischmasse belegen. Die Ränder des Reispapieres mit Wasser befeuchten und einrollen. Die Rollen im heißen Fett ausbacken.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für die Sweet-Chili-Sauce:

2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 150 ml Orangensaft
 100 g passierte Tomaten
 1 EL Honig
 1 Zweig Koriander
 1 Stange Zitronengras
 1 EL Sesamöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und fein hacken. Nun alle Zutaten in einer heißen Pfanne mit etwas Sesamöl leicht anrösten und mit Honig glasieren. Den Zutaten den Orangensaft und die passierte Tomaten beimengen, die Sauce durch ein Sieb geben und passieren. Die Sauce in eine kleine Schalen geben. Abschließend den Koriander abrausen, trocken wedeln, grob hacken und als Garnierung auf die Sauce geben.

Die Frühlingsrollen und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.