

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2021** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Christian Fuchs

Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranschaum, Zitronen-Risotto, grünem Spargel und Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinbuttfilet:

2 Steinbuttfilets, mit Haut à 100 g
 2 EL Butterschmalz
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in der Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten, bis diese schön kross ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz wenden und auf der anderen Seite anbraten. Thymian abrausen, trockenwedeln, mit in die Pfanne geben und ziehen lassen.



Laut WWF sollten sie auf **Steinbutt** aus den Niederlanden (Aquakultur: Kreislaufanlagen) zurückgreifen. Als zweite Wahl sind Fische aus europäischen Aquakulturen (Durchflussanlagen) sowie aus dem Nordostatlantik FAO 27 Nordsee (V) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) akzeptabel.

Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Fischen lassen, die aus den Fanggebieten Nordostatlantik FAO 27 (Wildfang) stammen (außer Nordsee (V) Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze).

Für das Zitronen-Risotto:

100 g Risotto
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 250 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 100 g Parmesan
 100 g Butter
 1 Msp. gemahlener Safran
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen, würfeln, in den Topf geben und glasig andünsten. Risotto hinzufügen, kurz mit andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren Gemüsefond nach und nach hinzufügen. Danach den Safran dazugeben.

Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Sobald das Risotto fertig ist, mit Butter und Parmesan schlotzig rühren und mit Zitronensaft und -Abrieb abschmecken.

Für den Spargel und die Kirschtomaten:

400 g grüner Spargel
 250 g Kirschtomaten
 50 ml Gemüsefond
 50 ml Weißwein
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünen Spargel an den Enden schälen, danach blanchieren und in kleine Stifte schneiden. Kirschtomaten halbieren. Butter in der Pfanne erhitzen, Spargel und Tomaten hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsefond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Butterflocke zum Schluss hinzufügen.

Für den Safranschaum:

100 ml Weißwein

Weißwein, Wermut und Safranfäden in einem Topf zusammen erhitzen und reduzieren. Mit Fischfond aufgießen, reduzieren und Sahne

200 ml Fischfond	hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in kaltem
50 ml Wermut	Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Lecithin einrühren. Vor
100 ml Sahne	dem Anrichten kalte Milch hinzugeben und kurz mit dem Stabmixer
50 ml kalte Milch	schaumig mixen.
½ TL Speisestärke	
Ein paar Safranfäden	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.



Romy Henkens

Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit Salbeisauce, glasierten Möhren und Topinambur-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

8 küchenfertige Jakobsmuscheln
4 Scheiben Parmaschinken
2 Stängel Salbei
1 Zitrone
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Jakobsmuscheln mit Pfeffer, Zitronensaft und ein wenig Salz würzen.

Salbeiblätter abbrausen und trockenwedeln. Parmaschinken in 8 gleich große Streifen schneiden und jeden Streifen mit je einem Salbeiblatt und einer Jakobsmuschel belegen. Dann den Schinken mit der Muschel und dem Salbei einrollen. Das Päckchen ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Kurz vor dem Servieren Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca pro Seite etwa eine Minute scharf anbraten.



Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen stammen und mit der Hand gesammelt werden. Als 2. Wahl können Sie auf Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) mit der Hand gesammelt werden, zurückgreifen.

Auf Jakobsmuscheln aus dem Nordostatlantik FAO 27, Mittelmeer FAO 37 (Dredgen, Schleppnetze (Grundscherbrettnetze)) sowie Nordwestpazifik FAO 61 (Dredgen) sollten Sie verzichten!

Für die Salbeisauce:

1 Zweig Salbei
1 Schalotte
100 ml Gemüsefond
1 EL Wermut
100 ml Sahne
125 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Gemüsefond und Wermut ablöschen. Salbei mit in den Sud legen und einmal aufkochen lassen.

Danach die Sahne angießen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Salbei entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die restliche kalte Butter in die Sauce geben, schmelzen lassen und mit einem Stabmixer kurz aufmixen.

Für die glasierten Möhren:

4 junge Möhren mit Grün
2 EL Butter
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Möhrengrün bis auf etwa 1 cm abschneiden. Möhren schälen und waschen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten sprudelnd aufkochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Möhren zugeben und von allen Seiten anbraten.

Für das Topinambur-Püree:

500 g Topinambur
100 ml Milch
25 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden.

100 ml Wasser und Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Topinambur darin weichkochen. Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Olaf Holler

„Rauschige Sau“: Wildschweinfilet mit Champagner-Sahnesauce, Zuckerschoten und Erbsen-Minz-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

200 g Wildschweinfilet
Butterschmalz, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. In Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch im Backofen für etwa 20 Minuten garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitstellen.

Für die Champagner-Sahnesauce:

200 ml Champagner
150 ml Sahne
1 Schalotte
50 g Edamer Käse, zum Reiben
50 g Parmesan, zum Reiben
50 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Edelsüßes Paprikapulver, zum
Abschmecken

Schalotten schälen, klein schneiden und in der vorherigen Fleischpfanne mit Butter anschwitzen. Sahne zugeben, Edamer Käse und Parmesan hineinreiben und schmelzen lassen. Zucker zufügen und mit Paprikapulver würzen. Einmal mit dem Mixer aufschäumen, den Champagner begeben und noch einmal aufmixen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g TK Erbsen
½ Bund Minze
1 EL Crème fraîche
50 g Butter
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

TK Erbsen in heißem Wasser drei Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite legen. Minze abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Erbsen mit Crème fraîche, Butter und Minzblättern in einen Topf geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten
Zucker, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

In einer Pfanne die Zuckerschoten in Öl anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Helga Schneider

Hirschrücken mit Portwein-Kirschsauce, Rosenkohlblättern, Kräuterseitlingen und Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g ausgelöster Hirschrücken
3 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian
3 Wacholderbeeren
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Portwein-Kirschsauce:

100 g Sauerkirschen aus dem Glas
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml roter Portwein
100 ml Rotwein
50 ml Wermut
100 ml Wildfond
100 ml Hühnerfond
100 ml Kirschsaff
1 EL Kirschwasser (Schnaps)
1 EL Balsamicoessig
5 g Bitterschokolade
3 Wacholderbeeren
2 EL Butter
1 EL brauner Zucker
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

10 Rosenkohl-Röschen
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und rundherum in Butterschmalz anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und bis zu einer Kerntemperatur von 50-56 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Butterschmalz in die Pfanne hinzugeben und schwenken, um das Fett zu aromatisieren. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken und mit Piment d'Espelette, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren. Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Wild- und Hühnerfond angießen und weiter einkochen. Sauce ggf. passieren oder fein pürieren. Sauerkirschen abtropfen lassen und zum Sud geben. Alles mit dem Kirschsaff, Balsamicoessig und Kirschwasser abschmecken. Sauce mit Speisestärke abbinden und übrige Butter einrühren. Zum Schluss Schokolade in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die äußeren Rosenkohlblätter abzupfen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblättchen darin schwenken. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Pilze putzen, dünn schneiden und mit Butter in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen vom Vortag	Schalotte abziehen, klein schneiden und in heißer Butter anschwitzen. Laugenstangen würfeln und mit Schalottenwürfel in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und darüber gießen. Danach mit den Eiern vermengen.
1 Schalotte	Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz ruhen lassen.
2 Eier	Frischhaltefolie mit etwas Butter einpinseln. Aus der Knödelmasse eine Teigrolle formen, auf die Frischhaltefolie legen und einrollen. Danach mit Alufolie schützend ummanteln. Die Teigrolle in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden.
200 g Vollmilch	Butter in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel darin nachbraten.
½ Bund glatte Petersilie	
Butter, zum Anbraten	
Muskatnuss, zum Reiben	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Oppermann

Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Sauerteigbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouillabaisse:

- 300 g Miesmuscheln
- 2 Kaisergranat mit Schale und Kopf
- 400 g Seehechtfilet mit Haut
- ½ Bund Suppengrün
- ½ Fenchelknolle
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Speisetomaten
- 1 Fleischtomate
- 1 Zitrone
- 400 ml Fischfond
- 250 ml trockener Weißwein
- 4 cl Pastis
- 2 TL Tomatenmark
- 6 Zweige Thymian
- 5 Zweige Blatt Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Safranfäden
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- 100 g Mehl
- Butter, zum Anbraten
- Olivener Öl, zum Anbraten
- Fleur de Sel, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Suppengrün und Fenchel putzen und ggf. schälen. Speisetomaten abbrausen, trockentupfen und den Strunk entfernen. Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Fenchel und Tomaten grob hacken und in einem Topf in Olivenöl scharf anschwitzen. Sobald alles goldbraun ist, Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Anschließend mit Fischfond, Pastis und Weißwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit Lorbeer und Safran zum Sud geben. Mit Salz und Pfeffer und Piment d'Espelette würzen und alles ca. um 1/3 einreduzieren lassen. Anschließend die Flüssigkeit abseihen, zurück in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Einen Teil des gekochten Suppengrüns und Fenchels klein hacken und als Gemüseeinlage beiseitelegen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren.

Kaisergranat aus der Schale lösen und vom Kopf befreien. Kaisergranat in der Bouillabaisse für ca. 7 Minuten pochieren. Die Muscheln nun hinzugeben.

Seehechtfilet waschen, trockentupfen und die Hautseite mehlieren. Auf der Hautseite in Butter anbraten. Sobald die Haut goldbraun ist, den Fisch in den vorgeheizten Ofen schieben und regelmäßig den Gargrad kontrollieren.

Die Fleischtomate halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer unbeschichteten Pfanne scharf anbraten bis Röstaromen entstehen.

Seehecht aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de Sel würzen und zur Bouillabaisse geben.

Zitrone auspressen und die Bouillabaisse mit Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und das Gericht damit zum Schluss garnieren.



Empfehlenswert sind laut WWF **Miesmuscheln** aus dem Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak/Kattegat (IIIa), Nordsee (IVa), (Wildfang: Mit der Hand gesammelt) oder aus der weltweiten Aquakultur (Leinenkultur).

Als 2. Wahl eignen sich Miesmuscheln aus der weltweiten Aquakultur (Bodenkultur ohne wildgefangene Juvenile).

Auf Miesmuscheln aus der weltweiten Aquakultur (Bodenkultur mit wildgefangenen Juvenilen) und aus weltweitem Wildfang mit Dredgen, sollten sie verzichten.

Kaisergranat sind laut WWF aus dem Nordostatlantik FAO 27 (Fallen) empfehlenswert. Als 2. Wahl können Sie auf diese aus dem Nordostatlantik FAO 27: ausschließlich Skagerrak/Kattegat (IIIa), (Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) zurückgreifen. Nicht empfehlenswert ist Kaisergranat aus dem Nordostatlantik FAO 27 (außer Skagerrak/Kattegat), Mittelmeer FAO 37 (Schleppnetze, Grundscherbrettnetze).

Seehecht ist laut WWF aus dem Nordostpazifik FAO 67: Kanada, USA (Pelagische Scherbrettnetze) empfehlenswert. Als 2. Wahl eignen sich folgende: Nordostatlantik FAO 27: Portugiesische Küste (IXa) und südliche Biskaya (VIII), (Handleinen und Angelleinen) oder Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Namibia (Grundlangleinen, Grundscherbrettnetze) oder Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak/Kattegat (IIIa), Nordsee (IV), Westlich Schottlands (VI), Keltisches Schelf (VII), Biscaya (VIII) (Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangleinen.

Nicht empfehlenswert ist Seehecht aus dem Mittelmeer FAO 37 (Grundlangleinen, Stellnetze-Kiemennetze) und Weltweit (außer FAO 47).

Für die Rouille: Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Safranfäden im Mörser zerstoßen. Zitronensaft, Safran, Ei und Senf in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Beim Mixen langsam Öl hinzugeben bis eine mayonnaiseartige Konsistenz entsteht. Mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Ei
1 EL Dijon-Senf
1 Zitrone
2 Safranfäden
1 TL geräuchertes Paprikapulver
125 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das geröstete Brot: Sauerteigbrot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten gleichmäßig anrösten. Anschließend etwas von der Rouille auf das Brot geben.

½ Sauerteigbrot
Olivenöl, zum Braten

Bouillabaisse mit der Gemüseeinlage, gerösteten Tomatenscheibe, Kaisergranat, Miesmuscheln und Seehecht in einem tiefen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren. Zusammen mit geröstetem Sauerteigbrot und Rouille servieren.