

| Die Küchenschlacht – Menü am 19. April 2017 |
Vorspeise mit Johann Lafer



Olivia Illig

Rindertatar mit Trüffel-Mayonnaise und Röstbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

- 1 Rinderfilet à 250 g
- 1 Sardellenfilet
- ½ EL kleine Kapern
- 1 ½ Cornichons
- ½ Schalotte
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 2 TL Dijon Senf
- 1 TL Ketchup
- ¼ TL Zucker
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 6 Stiele Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel über Eiswasser geben. Mit Zucker, Salz und Paprikapulver würzen und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Schalotten, Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und zum Tatar geben. Senf, Ketchup und Eigelb ebenfalls zum Tatar geben, gut miteinander hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter das Tatar heben.

Für die Mayonnaise:

- 2 Eier
- 1 TL Dijonsenf
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 30 g eingelegter Trüffel
- 1 TL Trüffelöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen. Das Vollei und ein Eigelb mit Senf in einer Schüssel verquirlen. Das Öl zunächst tröpfchenweise unter die Mayonnaise schlagen, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zur Mayonnaise geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Trüffel fein hobeln, hacken und zusammen mit dem Trüffelöl zur Mayonnaise hinzufügen.

Für das Röstbrot:

- 4 Scheiben Roggenbrot
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen, grob hacken und mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Brot in die Pfanne legen und goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Das Rindertatar mit Trüffel-Mayonnaise und Röstbrot auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriela Steiner

Dreierlei von der Kartoffel mit Lachs-Ceviche

Zutaten für zwei Personen

Für die Cremesuppe:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 1 Frühlingszwiebel
 350 ml Gemüsefond
 125 ml Sahne
 1 Lorbeerblatt
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen und das Gemüse darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne aufgießen, mit Lorbeer, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe ca. 10 Minuten kräftig aufkochen lassen.

Mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals abschmecken. Vor dem Anrichten cremig aufschäumen.

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 75 ml Sahne
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, in reichlich Salzwasser gar kochen und durch ein Sieb abgießen. Butter und Sahne in einem Topf erhitzen und mit Muskat und Salz würzen. Die Kartoffeln durch eine Presse geben, cremig verrühren und durch ein Sieb streichen. Das Püree bis zum Anrichten warm halten.

Für den Rösti:

2 mehligkochende Kartoffeln
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, auf einer Vierkantreibe grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rösti auf beiden Seiten knusprig braten. Die Rösti auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ceviche:

1 Lachsfilet ohne Haut à 150 g
 1 Salatgurke
 ½ rote Chili
 1 Schalotte
 2 Limetten
 1 TL weißer Balsamico
 ¼ Bund Kerbel
 ¼ Bund Dill
 3 EL Walnussöl
 ½ TL Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Limetten auspressen und etwas Schale abreiben. Den Fisch mit Limettensaft und -schale in eine Schüssel geben und darin ca. 15 Minuten marinieren lassen.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kerbel und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel, Chili, Kerbel, Dill, Gurkenwürfel, Balsamico und Öl zum Fisch geben und vorsichtig vermengen.

Mit Zucker, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Das Dreierlei von der Kartoffel mit Lachs-Ceviche auf Tellern anrichten,
2 EL Lachskaviar mit Lachskaviar garnieren und servieren.
1 Gurke
1 Frühlingszwiebel



Antje Schubert

Pomelo-Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln und gerösteten Cashewkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 1 Pomelo
- 2 rote Chilis
- 1 gelbe Chili
- 50 g Mungobohnensprossen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL Kokosblütenzucker
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle

Für das Dressing die Limetten reiben, halbieren und auspressen. Die Chilis längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kokosblütenzucker, Limettensaft, Fischsauce, Knoblauch, rote Chilis und Salz mit 2 TL Wasser verrühren. Pomelo schälen, Filets herauslösen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in kleine Ringe schneiden. Die gelbe Chili mit Kernen fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mungobohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren und abschöpfen.

Pomelo, Frühlingszwiebeln, Mungobohnensprossen, gelbe Chili und Koriander in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Für die Jakobsmuscheln:

- 6 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 2 EL Stärke, zum Mehlieren
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Stärke von allen Seiten bestäuben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite ca. 1 ½ Minuten braten.

Für die Garnitur:

- 100 g Cashewkerne
- 50 g Kokoschips
- 2 Schalotten
- 1 Limette, davon der Abrieb
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Cashewkerne im Ofen bei 120 Grad ca. 4 Minuten goldbraun rösten, die Kokoschips in der Pfanne rösten.

Die Schalotten abziehen in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne Öl knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Die Limette waschen und die Schale reiben.

Die Limettenschale mit den gerösteten Cashewkernen, Kokoschips und den Schalotten auf dem marinierten Salat anrichten. Die Jakobsmuscheln daraufsetzen und mit etwas Koriander garniert servieren.



Johannes Schock

Scharfe Tomatensuppe mit Avocado-Chorizo- & Orangenbutter-Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

500 g Cherrytomaten
 400 ml Tomatensaft
 2 Zwiebeln
 1 rote Chili
 50 ml weißer Balsamico
 250 ml Gemüsefond
 1 EL Tomatenmark
 2 TL Zucker
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und kleinschneiden. Zwiebeln und Chili mit den halbierten Cherrytomaten in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Tomatenmark unterrühren, mit Balsamico ablöschen sowie Tomatensaft und Fond angießen.

Die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen, anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

150 ml Gemüsefond
 60 g Sahne
 20 g kalte Butter
 5 Zweige Basilikum

Den Fond mit Sahne und 3 Zweigen Basilikum in einem Topf erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Kalte Butter dazugeben und mit gezupften Basilikumblättern mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Crostini:

½ französisches Baguette
 100 g Chorizo
 1 Avocado
 1 Limette
 4 Zweige Koriander
 3 EL Olivenöl
 Kalahari Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Baguette schräg in 10 Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen etwa 6 Minuten goldbraun rösten.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Avocado, etwas Limettensaft und Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Chorizo in Scheiben schneiden und vierteln. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocado-creme auf die gerösteten Brotscheiben streichen und mit der Chorizo belegen.

Mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Für die Orangen-Crostini:

¼ Ciabatta
 1 Orange, davon 2 TL Abrieb
 75 g weiche Butter
 3 Stiele Basilikum

Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter und Orangenschale in einer Schüssel cremig verrühren und Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im Ofen 10 Minuten goldbraun rösten.

Die scharfe Tomatensuppe mit Avocado-Chorizo- und Orangenbutter-Crostini auf Tellern anrichten und servieren.