

## | Die Küchenschlacht - Menü am 29. April 2016 | „Final-Menü“ mit Johann Lafer



### **Final-Vorspeise: „Maiscremesuppe mit Lammsaté“ von Johann Lafer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Lammsaté:*

2	Lammfilets à 100g
1/2 TL	flüssiger Honig
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Ajvar
1 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Maiscremesuppe:*

200 g	Maiskörner (Konserven)
1	Schalotte
1	Frühlingszwiebel
400 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
1 TL	Currypulver
1 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Für die Suppe Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Maiskörnern in heißem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und kurz anrösten lassen. Gemüsefond und Sahne aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Zwei Esslöffel Maiskörner aus der Suppe nehmen und für die Einlage beiseite stellen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die beiseite gestellten Maiskörner zugeben.

Für das Lammsaté Lammfilets waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und auf zwei Holzspieße wellenförmig aufstecken. Honig mit Ajvar und Tomatenmark verrühren. Lammfleisch mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin je eine Minute von jeder Seite anbraten.

Frühlingszwiebel abziehen und klein hacken. Maiscremesuppe in tiefe Schale füllen, mit Frühlingszwiebel bestreuen, Spieß über den Rand der Schale legen und servieren.



## **Final – Hauptspeise: „Gratinierte Forellenfilets auf Orangenspargel“ von Johann Lafer**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die gratinierten Forellenfilets:*

2	Forellenfilets mit Haut à 120 g
1	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Weißbrotbrösel
30 g	Butter
4 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für den Orangenspargel:*

4 Stangen	grüner Spargel
6 Stangen	weißer Spargel
1	Schalotte
50 g	Butter
½ Bund	Schnittlauch
250 ml	Orangensaft
1 EL	Olivenöl, zum Anbraten
1 TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend 30 Gramm Butter langsam unterrühren.

Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen. Forellenfilets auf ein Blech legen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Halbierete Knoblauchzehe und Thymianzweige darauf legen. Im Backofen zehn Minuten garen.

Grünen und weißen Spargel waschen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und beide Spargelsorten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Orangenbutter zugeben und schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Spargel geben.

Grillfunktion des Backofens einschalten und diesen auf 200 Grad hochschalten. 30 Gramm Butter in einem Topf auflösen. Haut der Forellen abziehen, mit Weißbrotbröseln bestreuen



und die flüssige Butter darüber träufeln. Im Backofen unter dem Grill zwei bis drei Minuten goldbraun überbacken.

Gratinierte Forellenfilets mit dem Orangenspargel auf Tellern anrichten. Restliche Orangenbutter darüber geben, die Haut dazulegen und servieren.



## **Zusatzgericht: „Asiatisches Spargelcurry“ von Johann Lafer**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Asiatisches Spargelcurry:*

300 g	mehligkochende Kartoffeln
800 g	weißer Spargel
2	große Tomaten
300 g	Spinat
2	rote Zwiebeln
1	Ananas
1	Limette
500 ml	Gemüsefond
300 ml	Kokosmilch
100 ml	Sahne
1 Bund	Bärlauch
2 Stangen	Zitronengras
5 cm	Ingwer
1 EL	Ayvar
2 EL	gelbe Currypaste
	Sesamöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

2 Zweige	glatte Petersilie
----------	-------------------

### **Zubereitung**

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Wasser garen.

Spargel schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras waschen und klein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls klein hacken. Limette waschen und etwas von der Schale abreiben.

Sesamöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Ingwer und Zitronengras darin andünsten. Rote Zwiebeln und Zitronenabrieb zugeben.

Gelbe Currypaste ebenfalls dazugeben, mit Kokosmilch auffüllen und köcheln lassen. Anschließend mit Gemüsefond auffüllen und Spargelstücke zugeben. Weiter köcheln lassen.

Ananas schälen, von den Enden befreien und Strunk entfernen. Ein Viertel der Ananas in kleine Stücke schneiden und zum Curry geben. Mit Sahne auffüllen und mit Salz würzen.



Petersilie und Bärlauch abbrausen und trockenwedeln. Bärlauch grob hacken. Petersilie für die Garnitur beiseite stellen. Spinat und Tomaten waschen. Tomaten filetieren und klein schneiden. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen.

Kartoffeln, Bärlauch, Spinat, Tomaten, Zitronensaft und Ayvar zum Spargel geben und umrühren. Nochmals kurz köcheln lassen.

Asiatisches Spargelcurry auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.