

| Die Küchenschlacht - Menü am 29. Januar 2016 |
„Finalgerichte“ Johann Lafer



Hauptspeise: „Saltimbocca vom Kaninchen mit Rote-Bete-Couscous und Walnussbutter“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen:

Für das Saltimbocca:

2 Kaninchenrückenfilets, à 200 g
4 Blätter Salbei
2 Scheiben Parmaschinken
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Couscous:

100 g Couscous
50 ml Rote-Bete-Saft
50 ml Gemüsefond
2 Stangen Staudensellerie
2 EL Aceto Balsamico
1 Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Walnussbutter:

2 EL Walnuskerne
30 g Butter
4 Stiele Petersilie

Für die Garnitur:

1 Stange frischer Meerrettich

Zubereitung:

Für das Fleisch Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblätter um das Fleisch legen und in Parmaschinken einwickeln. Die Röllchen zuerst in Frischhaltefolie, anschließend fest in Alufolie wickeln. Seiten gut festdrehen. Ein Wasserbad auf 80 Grad erhitzen und die Röllchen darin 15 Minuten ziehen lassen.

Für das Couscous Rote-Bete-Saft und Gemüsefond erhitzen und über Couscous gießen, 5 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Sellerie waschen, schälen und klein würfeln. Beides zum Couscous geben. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.



Kaninchensaltimbocca auswickeln und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Für die Walnussbutter Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Walnuskerne grob zerdrücken und Petersilie zugeben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Walnüsse und Petersilie hinzugeben.

Rote-Bete-Couscous auf Teller geben, Saltimbocca vom Kaninchen dazulegen, mit fein gehobeltem Meerrettich bestreuen, Walnussbutter über das Fleisch träufeln und servieren.



Dessert: „Apfel-Knusperröllchen mit Vanillecreme“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen:

Für die Röllchen:

2	Strudelteigblätter
1	Apfel (Boskop)
2 EL	getrocknete Cranberries
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Zucker
2 Prisen	Zimt
50 g	Butter
500 ml	Erdnussöl, zum Frittieren

Für die Creme:

30 g	Speisestärke
2	Eier
250 ml	Milch
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote
50 g	Sahne

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Erdnussöl auf 160 Grad erhitzen.

Für die Vanillecreme Eier trennen. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Speisestärke mit Eigelb und 3 EL Milch verrühren. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Restliche Milch mit Zucker und halbem Vanillemark aufkochen. Angerührte Stärke zugeben und unter Rühren aufkochen. 1 Minute köcheln lassen. Vanillecreme in eine flache Schale umfüllen, Frischhaltefolie zum Abdecken direkt auf die Creme legen und in den Kühlschrank stellen.

Für das Apfel-Knusperröllchen Apfel waschen, schälen, entkernen und raspeln. Zusammen mit Cranberries, Zucker und Zimt verrühren. Butter schmelzen. Ein Strudelblatt auslegen und mit der Hälfte der Butter bestreichen. Das zweite Strudelblatt darauf legen, erneut mit Butter bestreichen. Teigplatte vierteln und mit Semmelbröseln betreuen. Apfelmasse darauf geben, Seitenränder einschlagen und zu Röllchen aufrollen. Röllchen in einem Topf mit Erdnussöl knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Abgekühlte Vanillecreme mit Schneebesen aufschlagen und Sahne unterheben.

Apfel-Knusperröllchen mit Puderzucker bestäuben, mit der Vanillecreme auf Tellern anrichten und servieren.



Johann Lafers „Saltimbocca vom Kaninchen mit Rote-Bete-Risotto“

Zutaten für zwei Personen:

Für das Saltimbocca:

2 Kaninchenrückenfilets, à 200 g
1 Bund Salbei
2 Scheiben Parmaschinken
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
40 g Parmesan
30 g Butter
200 ml Rote-Bete-Saft, am besten frisch entsaftet
100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
4 EL Olivenöl
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Fleisch Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblätter auf das Fleisch legen, Parmaschinken darauf legen und alles zusammen einrollen. Die Röllchen mit einem Zahnstocher fixieren. Kaninchensaltimbocca in einer Pfanne mit Butter und Salbeiblättern anbraten.

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Topf mit Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten, Reis dazugeben und 1 Minute andünsten. Mit Rote-Bete-Saft ablöschen und stark einkochen lassen. Nach und nach mit Gemüsefond und Weißwein begießen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Risotto mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Butter dazu geben und Parmesan drüber reiben. Alles verrühren und ziehen lassen.