

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2021** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Schwarze Muschel-Tortellini mit Estragon-Butter und Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl
 150 g Hartweizengrieß
 3 Eier
 2 Päckchen Sepia-Tinte
 1 EL Olivenöl
 1 gestrichener TL Salz

Das Mehl, den Hartweizengrieß und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen und die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Olivenöl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen und das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig lange und kräftig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

1 kg Herzmuscheln
 50 g Zanderfilet, ohne Haut
 50 g küchenfertige Garnelen, ohne Schale und Kopf, entdarnt
 200 ml trockener Weißwein
 Currypulver, zum Abschmecken
 Chilipulver, zum Abschmecken
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

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. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen.

Olivenöl erhitzen und die Muscheln darin schwenken. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Den Sud durch einen Kaffeefilter oder ein ganz feines Passiertuch geben und auffangen. Für die Estragon-Butter beiseitestellen.

Zanderfilet und Garnelenfleisch mit den ausgelösten Muscheln grob hacken, sodass eine Bindung entsteht. Alles mit Salz, Currypulver und Chili abschmecken und in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen.



Achten Sie beim Kauf von **Herzmuscheln** auf das MSC-Label (Wildfang). Außerdem sind laut WWF Muscheln aus dem Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, die mit Hand gesammelt werden, empfehlenswert.

Um **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen und MSC-zertifiziert sein.

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 Fertigstellung: Eier trennen und die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen. Eiweiß anderweitig verwerten. Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und mithilfe der Nudelmaschine zwei lange, dünne Bahnen ausrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Füllung mittig und mit Abstand nebeneinander auf eine Teigbahn geben. Die andere Teigbahn mit dem Eigelb dünn einpinseln und auf die Teigbahn mit der Füllung legen. Luft zwischen den einzelnen Häufchen herausstreichen und den Teig andrücken. Mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann wie ein Halbmond zusammenlegen, den Rand festdrücken, dann die Enden nach hinten zusammenlegen. Fest drücken. In reichlich, leicht siedendem Salzwasser 3-5 Minuten offen ziehen lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

Für die Estragon-Butter: Muschelsud (s.o.) etwas einkochen lassen. Dann kalte Butter einrühren, dabei darf der Sud nicht mehr kochen.
60 g kalte Butter
1 Limette
3 Zweige Estragon
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Limettensaft, Limettenabrieb, Estragon und Zucker zum Sud geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinatsalat: Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen, ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Balsamico, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren, sodass sich das Salz auflöst. Dann das Olivenöl und den Spinat begeben und gut vermengen.
100 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Dagmar: *Dagmar röstete die Pinienkerne an und gab sie zum Spinatsalat. Den Muschelsud schmeckte sie mit Portwein und Muskatnuss ab.*
Pinienkerne
Muskatnuss
Heller Portwein

Zusatzzutaten von Verena: *Verena gab den weißen Sesam zum Spinatsalat. Die Schalotte hackte sie klein und schwitze sie für den Muschelsud an. Den Muschelsud schmeckte sie außerdem mit Zitronenabrieb ab.*
Weißer Sesam
Schalotte
Zitrone

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2021 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Überbackene schwarze Garnelen-Cannelloni

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl
150 g Semola di Grano Duro
3 Eier
2 Päckchen Sepia-Tinte
1 EL Olivenöl
1 gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Semola und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen und die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Olivenöl in die Mulde geben.

Alle Zutaten von der Mitte aus mischen und das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig lange und kräftig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig dünn und maschinenbreit ausrollen und in 12 cm lange Streifen schneiden.

Für die Füllung:

200 g küchenfertige Garnelen
100 g Bauchspeck
4 Kirschtomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 rote Chilischote
2 Eier
100 g Sahne
1 EL Sojasauce
1 TL Fischesauce
2 Zweige Koriander
Olivenöl, zum Bepinseln
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Bauchspeck grob schneiden. Garnelen, Speck, Chili, Ingwer, Schalotten und Knoblauch durch einen Fleischwolf drehen und die Masse mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Masse heben. Dann die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Füllung auf das untere Drittel der Teigplatten geben. Zu Canelloni aufrollen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die Canelloni hineinlegen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Auf die Canelloni geben.

Eier mit Sahne und Fischesauce verquirlen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Eiermasse über die Canelloni gießen und die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben. Canelloni für 15-20 Minuten goldgelb backen.

Für die Garnitur:

8-10 Tomaten an der Rispe
2 Zweige Koriander

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomaten und Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.