

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. Dezember 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "Mein kulinarisches Highlight" mit Johann Lafer



Carina Mayer-Pendl

**Kaninchenrücken mit Steinpilz-Risotto, Rotwein-Jus,
 Quitten-Chutney, Kräuterseitling und Pistazien-Crunch**

Zutaten für drei Personen

Für den Kaninchenrücken:

- 4 Stück Kaninchenrücken ausgelöst und küchenfertig
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz von allen Seiten anbraten. Temperaturfühler einstecken, aus der Pfanne nehmen und mit Speck umwickeln. Nun im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad gar ziehen lassen. Anschließend aus dem Ofen holen, den Speck ablösen und zum Anrichten in zwei Stücke schneiden.

Für die Rotwein-Jus:

- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Scheibe Sellerieknolle
- 1 Porree
- 1 Zwiebel
- 6 frische Perlzwiebeln
- 1 Rückenkarkasse vom Kaninchen
- 2 Kaninchenkeulen
- 4 EL Tomatenmark
- 4 Nelken
- 8 Wachholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Sternanis
- 500 ml Portwein
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- 1 TL Selleriesalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Karotte schälen und Porree sowie Sellerie putzen. Alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Kaninchenkeulen, Karkasse vom Kaninchenrücken und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten bis sich Röstaromen gebildet haben. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Sternanis hinzufügen. Sobald die Menge einreduziert ist mit Rotwein aufgießen und weiter einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Selleriesalz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Steinpilz-Risotto:

- 210 g Risotto Carnaroli
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 200 ml Riesling
- 800 ml Gemüsefond
- 400 ml Brühe vom Steinpilzwasser
- 100 g Parmesan
- 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwelen. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

1 EL Butter
1 Msp. Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Quitten-Chutney:

4 Quitten
250 ml Quittensaft Direktsaft
1 Zitrone, Abrieb & Saft
4 EL Quittengelee
200 ml Apfelsaft
2 Sternanis
2 EL Zucker

Quitten waschen, schälen, halbieren und mit einem Apfelkernausstecher das Gehäuse entfernen. Auf einem feinen Hobel in 1 mm dünne Stücke hobeln. Mit Zucker und Quittengelee in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Quittensaft ablöschen und Sternanis hinzugeben. Nun mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

Für den Kräuterseitling:

3 große Kräuterseitlinge
1 Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie
1 Schuss Sherry
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel Flocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pilzscheiben darin von beiden Seiten anbraten, bis sie außen knusprig sind. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen. Mit Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft beträufeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Pistazien-Crunch:

50 g ungeröstete Pistazien ohne Schale

Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.

Für die Garnitur:

6 Brombeeren
Lavendelblüten
Bunte essbarer Blüten
Kleine Blätter Blutampfer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Maus

**Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit
Jakobsmuscheln und Krustentier-Schaum, Fenchelsalat,
Orangensud und sous-vide-gegartem Fenchel mit
gepoptem schwarzen Reis**

Zutaten für drei Personen

Für den Fisch:
600 g Wolfsbarschfilet, mit Haut ohne
Gräten
1 Zimtstange
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch abbrausen und trockentupfen. In drei gleichgroße Stücke schneiden und die Haut anritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Minuten scharf auf der Haut in Öl anbraten. Zimt reiben und Fisch damit bestäuben.

Für die Jakobsmuscheln:
6-8 große, frische, ausgelöste
Jakobsmuscheln (ohne Rogen)
½ Knoblauchzehe
½ Zitrone
2 Zweige Thymian
30 ml kaltgepresstes Olivenöl
Fleur de Sel Flocken

Einen Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
Olivenöl in einer Pfanne auf ca. 40 Grad erwärmen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Knoblauch abziehen und halbieren. Von der Zitronenschale mit dem Messer 3 Streifen abschneiden.
Thymianblättchen, Knoblauch und Zitronenschalenstreifen in das warme Olivenöl geben und alles 10 Minuten ziehen lassen. Zitronenöl in eine Auflaufform geben. Jakobsmuscheln horizontal halbieren und die Schnittflächen mit Küchenpapier trockentupfen. Schnittflächen mit dem Bunsenbrenner jeweils 6-10 Sekunden abflämmen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Die gebräunten Jakobsmuscheln mit den Schnittflächen nach oben in das Zitronenöl legen und im vorgeheizten Backofen 3-5 Minuten fertig garen. Die fertigen Jakobsmuscheln einzeln mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.

Für den Krustentier-Schaum:
2 Riesengarnelen, mit Schalen
6 Karkassen von Riesengarnelen
100 g Schältomaten
6 cl Cognac
250 ml Krustentierfond
2 Zweige Basilikum
1 TL Tomatenmark
50 g Butter
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Garnelen auslösen.
Garnelenschalen, Garnelen und Tomatenmark in Olivenöl heiß anrösten. Mit Cognac flambieren und mit Krustentierfond ablöschen. Zusammen mit Schältomaten und Basilikum einköcheln lassen, mixen und passieren.
Final mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter aufschäumen.

Für den Orangensud:
1 Schalotte
2 weiße Champignons
300 ml Orangensaft
1 Orange, Orangenpüree
1 Ei
2 Lorbeerblätter
1 Wacholderbeere

Orange schälen und im Multi-Zerkleinerer mixen. Ei trennen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und Champignons putzen und kleinschneiden. Beides anschwitzen und mit Orangensaft und -püree auffüllen, Zucker, Lorbeerblätter und Beeren zugeben und etwas reduzieren lassen. Mit etwas Eiweiß klären, passieren und leicht mit Stärke abbinden.

1 Kardamombeere
 Etwas Stärke
 20 g Zucker

Für den Fenchelsalat: Fenchel waschen, putzen und trockentupfen. Fenchel auf einer Aufschnittmaschine fein schneiden. Orange halbieren und 3 Filets auslösen. In einer Schüssel den Saft von einer Orange, 5-10 Safranfäden, Olivenöl, weißen Balsamico, Honig und etwas Abrieb einer Orange vermengen und über den Fenchel geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fenchelsamen und Fenchelgrün beim Anrichten darüber geben.

1 Fenchelknolle
 1 Orange
 1 TL Honig
 1 EL Fenchelgrün
 3 EL weißer Balsamico-Essig
 3 EL Olivenöl
 1 EL Fenchelsamen
 ¼ g Safranfäden
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den sous-vidé gegarten Fenchel: Fenchelknollen putzen und den Strunk fein abschneiden. Danach den Fenchel mehrmals halbieren (6teln oder 8teln) und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. In einem Topf etwas Zucker karamellisieren. Eine Butterflocke dazu geben und verrühren. Zwiebel, eine gequetschte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin dazu geben und mit Limettensaft und Wermut ablöschen.

3 Baby-Fenchelknollen
 40 g Bronzefenchel
 40 g Granatapfelkerne
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Gemüsefond
 Etwas französischer Wermut
 1 Limette
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 50 g Butter
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ganze mit Gemüsefond auffüllen und einmal kurz aufkochen und einreduzieren lassen. Granatapfelkerne zum Fenchel geben. Zum Schluss Fenchel und Granatapfelkerne in einen Vakuum Beutel geben, den Sud dazu geben, vakuumieren und bei 80 Grad 10 Minuten warm marinieren.

Für den gepoppten Reis: Schwarzen Reis in heißem Öl frittieren bis dieser aufpoppt. Mit Salz abschmecken.

50 g schwarzer Reis
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.