

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Christina Nater

Lammkarree mit Rosmarin-Öl und Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree am Stück, mit 4
 Stielknochen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten.

In den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 60 Grad bringen.

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis Arborio
 1 Zitrone
 1 Zwiebel
 1,5 L Hühnerfond
 150 ml Weißwein
 80 g Parmesan
 80 g Butter
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerfond aufkochen. In einem Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter schmelzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und darin glasig anschwitzen.

Reis einstreuen und bei kleiner Flamme, unter ständigem Rühren

mitdünsten, bis er glasig ist. Nach und nach den heißen Fond hinzugeben, rühren und so lange warten bis dieser aufgenommen wird.

Solange kochen, bis er weich, aber noch etwas körnig ist. Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter unter das Risotto geben.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Risotto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein abschmecken und noch kurz ziehen lassen.

Für das Rosmarin-Öl:

1 Bund Rosmarin
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Öl mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräuteröl garnieren und servieren.



Christina Nater

Zitronen-Tiramisu mit selbstgebackenen Amaretti

Zutaten für zwei Personen

Für die Amaretti:

350 g geschälte, gemahlene Mandeln
 3 Eier
 285 g Zucker
 100 g Puderzucker
 2 TL Vanillezucker
 2 TL Bittermandelöl
 50 g Pistazienkerne
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

In einer großen Schüssel die Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen. Eier trennen.

Eiweiße mit dem Schneebesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen. Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entsteht.

Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist.

Für das Tiramisu:

250 g Mascarpone
 100 ml Amaretto
 1 Espresso
 2 Eier
 1 Zitrone
 2 EL Puderzucker
 Kakaopulver, zum Garnieren

Eier trennen. Eigelbe steif schlagen und den Puderzucker unterheben. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone langsam unter die Eigelb-Puderzucker-Mischung geben und mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Gebackenen Amaretti mit Kaffee und Amaretto beträufeln. Creme und die Amaretti abwechselnd aufschichten. Ein Amaretti dazulegen.

Das Dessert mit Kakaopulver garnieren und servieren.



Thomas Kurz

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilien-Kartoffeln und Salat-Bouquet

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellen:

- 2 ganze küchenfertige Forellen
- 1 Zitrone
- 50 g Mandelblättchen
- 6 EL Mehl
- 6 EL Paniermehl
- 2 Stiele Dill
- 2 Stiele Schnittlauch
- 2 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Zitronenmelisse
- 100 g Butterschmalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze und gelegentlichem Schwenken die Mandelblättchen bräunen und beiseite stellen. Forellen waschen und trockentupfen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Zitrone halbieren, 2 Scheiben abschneiden, beiseitelegen und Forellen ganz leicht mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen gut salzen und pfeffern. Schnittlauch, Petersilie, Dill und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Jeweils einen Stiel Dill, Schnittlauch, Petersilie und Zitronenmelisse zu einem Sträußchen binden und in den Bauch der Forelle legen.

Mehl und Paniermehl gleichmäßig mischen und Forellen damit von beiden Seiten gründlich einreiben. Jetzt die Forellen in die heiße Pfanne geben und gut 3 Minuten goldbraun anbraten. Forellen wenden und die zweite Seite anbraten. Danach die Hitze deutlich reduzieren und die Fische garen lassen. Forellen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser garen.

In der Zwischenzeit für eine Nussbutter die Butter in einem Topf auf dem Herd schmelzen. Bei milder Hitze aufschäumen und langsam bräunen. Wenn sich die Molke braun am Boden abzusetzen beginnt, ist die Butter fertig. Topf beiseite stellen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter grob hacken. Petersilie und Butter zu den abgossenen Kartoffeln geben. Vorsichtig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Salat-Bouquet:

- 1 Mangold
- 30 g Blattspinat
- 30 g Rucola
- 30 g Lollo Rosso
- 4 Radieschen
- 4 kleine Cherrytomaten
- ½ Salatgurke
- 2 Stängel Schnittlauch
- 2 Stängel Zitronenmelisse
- 2 Stängel Dill
- 2 Stängel glatte Petersilie
- 2 Stängel Basilikum

Mangold, Blattspinat, Rucola und Lollo Rosso waschen und trocken schleudern. Radieschen, Tomaten und Gurke waschen. Radieschen in feine Scheiben schneiden, Tomaten vierteln. Die Gurke vierteln und die Viertel in 1 bis 2 mm dicke Scheibchen schneiden.

Dill, Petersilie, Basilikum und Zitronenmelisse abbrausen und grob hacken. Schnittlauch in nicht zu kleine Röllchen schneiden und mit den Kräutern und dem Salat vermengen.

Für das Dressing: Zitrone halbieren und Saft auspressen. Balsamico, 1 EL Zitronensaft, 1 Zitrone, Dijon-Senf, neutrales Öl, Walnussöl und Holunderblütensirup in ein hohes Gefäß geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles miteinander zu einer Vinaigrette mischen. Dressing über den Salat geben und gut miteinander vermengen.

1 EL weißer Balsamico
1 TL Dijon-Senf
2 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Walnussöl
10 ml Holunderblütensirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Mandelblättchen garnieren und servieren.



Thomas Kurz

Zitronen-Ingwer-Eis mit Mandelkrokant

Zutaten für zwei Personen

- Für das Eis:** Den Puderzucker, mit Ei und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät für 30 Sekunden aufschlagen. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone und Limette halbieren, Saft auspressen und getrennt auffangen. Zu der aufgeschlagenen Masse den Ingwer, 3 EL Limettensaft und 3 EL Zitronensaft hinzugeben. Sahne und Holunderblütensirup ebenfalls dazugeben. Mit einem Schneebesen vermengen und in die Eismaschine geben.
- 375 ml Sahne
 - 100 g Crème fraîche
 - 1 Ei
 - 40 g Ingwer
 - 1 Zitrone
 - 1 Limette
 - 6 EL Puderzucker
 - 1 EL Holunderblütensirup
- Für den Mandel-Krokant:** In einem kleinen Topf den Puderzucker schmelzen und karamellisieren. Sobald er mittelbraun ist, die Mandelblättchen dazugeben, schnell und gründlich mit dem Karamell verrühren. Die Masse aus dem Topf nehmen und auf Pergamentpapier glattstreichen. Eine gewünschte Form ausschneiden und fest werden lassen.
- 3 EL Puderzucker
 - 25 g Mandelblättchen
- Für die Garnitur:** Von der Limette 2 Scheiben schneiden und diese einschneiden. Schale der restlichen Limette abreiben und über das Eis geben. Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.
- 1 Limette
 - 1 Zweig Zitronenmelisse

Das Eis mit einem Mandelkrokant-Taler in einer Schüssel servieren, mit der Limettenscheibe und Zitronenmelisse garnieren und servieren.



Camilo López

Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronenreis und Römer-Koriander-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g (von der
Oberschale)
1 Zitrone
2 Eier
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
1 Zweig glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Schnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen und mit Salz würzen. Mit einem Zestenreißer Zesten der Zitrone abreißen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ganze Eier verquirlen und mit Zitronenzesten und Petersilie in eine Schüssel geben. Semmelbrösel und Mehl in separate Teller geben. Das Schnitzel zuerst in Mehl, dann in die Ei-Petersilien-Mischung tauchen und danach in Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Salat:

2 Römersalatherzen
1 Zitrone
1 EL naturtrüber Apfelessig
2 EL Naturjoghurt
2 Zweige Koriander
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. 2 EL fein hacken und unter den Salat heben. Zitrone auspressen. Apfelessig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterrühren. Salat mit dem Dressing vermengen.

Für den Zitronenreis:

125 g Basmatireis
25 g Butter
1 TL Kurkuma
1 Zitrone
2 TL Salz

Wasser im Topf erhitzen. Butter in einem zweiten Topf erhitzen, Kurkuma und Reis hinzufügen. Zitrone abreiben und auspressen. Reis mit Salz würzen und mit 300 ml heißem Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zitronenabrieb und 1 EL Saft am Ende unter den Reis rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.



Camilo López

Blaubeer-Pancake mit Buttermilch-Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

375 ml Buttermilch
125 ml Schlagsahne
1 Limette
50 g Honig

Die Limette abreiben und komplett auspressen. Buttermilch, Schlagsahne, Honig, Limettensaft und Abrieb mit einem Schneebesen gut vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Blaubeer-Pancakes:

150 g frische Blaubeeren
1 Ei
100 ml Buttermilch
30 g Butter
100 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g Honig
Salz, aus der Mühle

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ei trennen.

Eigelb mit Honig und 1 EL zerlassener Butter verquirlen.

Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen und mit Buttermilch mischen.

Unter die Mehlmischung rühren. Danach die Eigelbmasse unterrühren.

Teig 10 Minuten quellen lassen. Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und nach der halben Backzeit mit Blaubeeren bestücken, Pancakes wenden und goldgelb backen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Bestäuben

Minze abrausen und trockenwedeln.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.