

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. März 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer**



**Sabine Schmelzer**

**Hirschfilet mit Rote-Bete-Ricotta-Knödel und  
Wacholderschaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hirschfilet:**

2 Hirschrücken à 150 g  
50 g Parmesan  
50 g Paniermehl  
100 g Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Hirschrücken salzen und von beiden Seiten mit den Kräuterzweigen in einer heißen Pfanne anbraten. Auf jedes Filet ein nussgroßes Stück Butter setzen. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel braten.

Aus der restlichen Butter, Paniermehl und geriebenem Parmesan eine Paste kneten und über die Hirschfilets legen.

Im Ofen unter dem Grill die Kruste bräunen lassen.

**Für die Rote Bete-Ricotta-Knödel:**

100 g gegarte Rote Bete  
300 ml Rote Bete Saft  
250 g Ricotta  
60 g Parmesan  
1 Ei  
100 g doppelgriffiges Mehl  
25 g Weizengrieß  
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Rote Bete klein schneiden und mit dem Ei fein pürieren. Parmesan reiben. Den Ricotta, Parmesan, Rote Bete Püree, Mehl und Grieß mischen, 10 Minuten ziehen lassen und mit Chilisalz würzen.

1 ½ l Wasser salzen und zum Sieden bringen. Aus der Masse 12 kleine Knödel formen und knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten ziehen lassen.

**Für den Wacholderschaum:**

50 ml Traubenkernöl  
100 ml Wildfond  
100 ml Sahne  
1 EL Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Anschließend passieren, in den Sahnesiphon füllen aufschäumen. Gut schütteln und auf den gewärmten Teller geben.

Hirschfilet mit Rote-Bete-Ricotta-Knödeln und Wacholderschaum auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Schmelzer**

## **Flammierte Calvados-Crêpes**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Crêpes:** Mehl mit 1 EL Zucker und Salz mischen, mit Milch glattrühren, Eier und flüssige Butter unterziehen.  
1 säuerlicher Apfel Je 1 EL Teig in einer Pfanne verteilen und möglichst dünn ausbacken.  
2 EL Apfelgelee Die Crêpes mit Apfelgelee bestreichen.  
125 g Mehl Die Crêpes mit Apfelgelee bestreichen.  
250 ml Milch Restlichen Zucker in der Pfanne schmelzen. Den Apfel waschen,  
2 Eier entkernen und in feine Spalten schneiden. Im heißen Zucker  
125 g Butter karamellisieren lassen.  
4 EL Zucker Den Puderzucker zur Dekoration verwenden.  
3 EL Puderzucker  
1 Zweig Minze  
1 Prise Salz
- Zum Flambieren:** Die heißen Crêpes zusammenrollen, mit Calvados übergießen und flambieren.  
20 ml Calvados

Flammierte Calvados-Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.



**Benjamin Kraft**

## **Kalbsleber mit Bratkartoffeln und Balsamico-Jus**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für Kalbsleber mit Balsamico-Jus:**

- 2 Scheiben Kalbsleber
- 1 große Birne
- 200 ml trockener Rotwein
- 100 ml Rinderfond
- 50 ml dunkler Balsamico
- ½ TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Muskatnuss
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Rapsöl
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsleber scharf und ungewürzt in Rapsöl anbraten und in den Ofen geben. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, leicht zuckern und Tomatenmark hinzugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Balsamico und den Fond hinzugeben und einkochen lassen. Gewürze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren zwei Scheiben der entkernten Birne in den Sud legen. Die Leber aus dem Ofen holen.

### **Für die Bratkartoffeln:**

- ½ Kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g gewürfelter Speck
- Butterschmalz, zum Anbraten
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Blatt Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch

Kartoffeln schälen und abkochen. Zwiebeln abziehen und klein hacken.

Die Kartoffeln in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne gut anbraten. Nach entsprechender Bratzeit Speck und die Zwiebeln dazugeben. Mit Majoran, Petersilie und Schnittlauch verfeinern.

Die Kalbsleber in Balsamico-Jus mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



**Benjamin Kraft**

## **Apfelküchle mit Marsala-Zabaione**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für Apfelküchle:**

2 Boskoop-Äpfel  
1 Zitrone  
250 ml Apfelsaft  
1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm  
1 Zimtstange  
2 Eier  
25 g Mehl  
neutrales Öl, zum Ausbacken

Apfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Apfelsaft in einen großen Topf gießen, klein geriebenen Ingwer und Zimtstange hineingeben und aufkochen lassen. Die Apfelscheiben dazugeben und kurz köcheln lassen. Ein Ei cremig rühren, mit Mehl und 2 EL Sud vermischen. Das zweite Ei trennen, das Eiweiß schaumig aufschlagen und Teig unterheben. Apfelscheiben abtupfen, in den Teig geben und anschließend in der Pfanne ausbacken.

**Für Marsala-Zabaione:**

3 Eier  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 ml Marsala  
1 Vanilleschote  
2 Stiele Minze  
1 EL gehackte Pistazien

Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker, Vanille, Marsala und Salz über dem Wasserbad cremig schlagen. Mit der Minze und den Pistazien garnieren.

Die Apfelküchle mit Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.



**Martina Farkas**

## **Orientalischer Couscous mit Gemüse und Hähnchenspieß**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Couscous mit Gemüse:**

150 g Couscous  
 1 Zucchini  
 2 Möhren  
 1 gelbe Paprika  
 100 g Kichererbsen  
 200 g passierte Tomaten  
 2 EL Tomatenmark  
 ½ Zitrone  
 2 Zwiebeln  
 400 ml Gemüsefond  
 5 EL Ras-el-Hanout  
 2 EL Harissa-Paste  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 6 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für den Hähnchenspieß:**

200 g Hähnchenbrustfilet  
 ½ Zitrone  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 2 Zweige Rosmarin  
 Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Möhren und Zucchini waschen, Möhren schälen. schälen und Zucchini waschen. Beides von den Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Paprika entkernen ebenso klein schneiden. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln anbraten. Möhren und Zucchini dazugeben und ebenfalls anbraten. Kartoffeln, Kichererbsen und Brühe dazugeben. Ras-el-Hanout, passierte Tomaten und Tomatenmark unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Harissa-Paste mit 150 ml Gemüseschmorsauce, 2 EL Olivenöl und Zitronensaft vermengen. Couscous mit gekochtem Wasser überbrühen und quellen lassen. Mit Salz abschmecken.

Etwa 1 TL Zitronenabrieb reiben, halbieren und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Den Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Zitronensaft und -abrieb, Rosmarin, 5 EL Öl und Paprikapulver verrühren und würzen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und waagrecht halbieren.

Die Hälften nochmals diagonal halbieren und auf Spieße stecken. Das Fleisch rundum mit der Marinade bestreichen bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten in wenig Öl grillen, dabei gelegentlich wenden und mit Marinade bestreichen. Spieße erst nach dem Grillen salzen.

Orientalischer Couscous mit Gemüse und Hähnchenspieß auf Tellern anrichten und servieren.



**Martina Farkas**

## **Bananen-Pfannkuchen mit Ingwer-Brösel**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Pfannkuchen:** Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit dem Limettensirup legen.  
3 Bananen  
200 g Mehl  
300 ml Milch  
3 Eier  
3 EL Limettensirup  
4 EL neutrales Pflanzenöl  
1 Prise feines Salz  
Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen und quellen lassen. Bananenscheiben unter den Teig rühren.  
In einer Pfanne Öl erhitzen, den Bananenteig esstöffelweise ins Öl geben und kleine Pfannkuchen ausbacken.
- Für die Brösel:** Ingwer schälen und grob raspeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel anbraten. Zucker und Ingwer zugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren.  
1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm  
4 EL Semmelbrösel  
4 EL Zucker  
3 EL Butter, zum Anbraten
- Für die Garnitur:** Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.  
4 Zweige Minze

Die Bananenpfannkuchen auf Tellern anrichten mit den Bröseln und Minzeblättern garnieren und servieren.