

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2018** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

**Geflügel auf Zitronengras-Spieß mit gegrilltem Obstsalat
und asiatischer Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spieße:** Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 200 g Geflügelhackfleisch Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Alles fein würfeln. Chilis halbieren und
 1 Schalotte abziehen. Ingwer schälen. Alles fein würfeln. Chilis halbieren und
 2 junge Knoblauchzehen entkernen, waschen und ebenfalls würfeln. Hackfleisch mit Schalotte,
 50 g Ingwer Knoblauch, Ingwer, Brötchen, Semmelbrösel, Chilis, Sojasauce, Ei und
 4 Zitronengrasstiele Currypulver mischen und mit Salz und Chili würzen. Zitronengras der
 1 rote Chilischote Länge nach viermal einschneiden. Mit angefeuchteten Händen aus der
 ½ Brötchen Masse 4 Röllchen formen und jeweils vorsichtig in den Zitronengrasstiel
 2 EL Semmelbrösel drücken.
 200 ml Vollmilch Die Grillpfanne einfetten und erhitzen. Die Geflügelspieße reinlegen und
 1-2 EL Sojasauce bei mittlerer Temperatur langsam in der Pfanne von allen Seiten grillen.
 1 Ei
 1 Msp. fruchtiges Currypulver
 Pflanzenöl, für den Grillrost
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
- Für den Obstsalat:** Ananas schälen, halbieren, entstrunken und in Scheiben schneiden. Die ½
 ½ Baby-Ananas Mango schälen und in Streifen vom Kern schneiden. Den Pfirsich
 ½ Mango waschen, halbieren und entkernen. Die Melone schälen und in Scheiben
 1 Pfirsich schneiden. Limettenschale und -saft mit Zucker verrühren und das Obst
 ¼ kleine Wassermelone (800 g–1 kg, ohne Kerne) damit bestreichen. Die Grillpfanne einfetten und das Obst grillen, bis ein
 Muster entsteht.
 25 g feiner Rucola Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.
 1 Limette (Schale & Saft)
 Pflanzenöl, für den Grillrost
 1 TL brauner Zucker
- Für die Vinaigrette:** Ingwer schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chili
 50 g Ingwer halbieren und entkernen, waschen und würfeln. Ingwer, Schalotte,
 1 Schalotte Chiliwürfel, Nüsse, Öl und Essig verrühren, mit Salz und Chili würzen.
 1 rote Chilischote Vinaigrette mit Rucola und gegrilltem Obst mischen.
 2 EL geröstete Erdnüsse
 2-3 EL Erdnussöl
 1-2 EL weißer Balsamico
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die asiatische Mayonnaise: Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein schneiden.
2 cm Ingwerwurzel Eigelbe und Senf in eine Schüssel geben. Öl unter ständigem Rühren
1 Knoblauchzehe langsam in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und alles zu einer
2 Eigelbe Mayonnaise aufschlagen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und
1 TL Senf feinhacken. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und -schale,
250 ml Sonnenblumenöl Ingwer, Knoblauch und Sojasauce zugeben, mit Salz und Chili würzen und
1 Zitrone (Saft) zum Schluss mit dem Koriander verfeinern.
2 Zitronen (Schale)
2 EL Sojasauce
1 Zweig Koriander
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Kali Schneider: *Das Rauchsatz streute Kali mit in die Hackfleischmasse. Mit dem Rum pinselte er die Früchte ein und die Bohnenkresse streute er über den Salat.*
1 TL Rauchsatz
2 cl Rum
Bohnenkresse

Zusatzzutaten von Stefan Langlotz: *Den Rosmarin mischte Stefan in die Hackfleischmasse. Mit der Peperoni schärfte er den Salat und mit dem Honig bepinselte er die Früchte und gab ihn in den Salat.*
2 Zweige Rosmarin
1 Peperoni
1 EL Honig

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2018** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Zusatzgericht von Johann Lafer

Geflügelbällchen in süßsaurer Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügelbällchen:

300 g Geflügelhackfleisch
 50 ml Sahne
 100 g Pankomehl
 1 Limette (Abrieb)
 20 g Currypulver
 30 ml Sweet Chilisauce
 Salz, aus der Mühle

Die Limette waschen und trockentupfen. Geflügelhackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Currypulver, der Sweet Chilisauce, der Sahne, dem Pankomehl, dem Abrieb von der Limette und etwas Salz vermengen. Die Fleisch-Masse zu kleinen Bällchen formen.

Für die Sauce:

400 g passierte Tomaten
 4 Tomaten
 1 Babyananas
 2 rote Zwiebeln
 2 junge Knoblauchzehen
 1 Limette (Abrieb)
 1 Chilischote
 100 ml Olivenöl
 Olivenöl, zum Braten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben, rote Zwiebeln dazu geben und anbraten. Babyananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Ananas-Würfel in den Topf geben und gut vermengen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Chilischote kleinschneiden und Kerne entfernen. Knoblauch und Chili in den Topf geben. Passierte Tomaten ebenfalls hinzugeben, vermengen und mit Pfeffer würzen.

Hackbällchen in die Sauce geben und das Fleisch in der Sauce auf niedriger Temperatur garziehen lassen. Limette waschen, trockentupfen und etwas Abrieb über die Sauce geben. Tomaten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Frühlingslauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und mit in den Topf geben. Olivenöl zum Schluss über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.