

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Pfifferlinge" mit Johann Lafer**



Kali Schneider

**Pfifferling-Tatar mit sous-vide gegartem Hirschrücken,
Preiselbeersauce und karamellisierten Birnen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfifferlings-Tatar:

400 g Pfifferlinge
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
½ Bund Schnittlauch
3 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar kleine Pfifferlinge für die Garnitur zurücklegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und Knoblauch fein hacken und mit den Pfifferlingen vermischen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Die Butter in einer ausreichenden großen Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge samt Schalotten und Knoblauch zugeben und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Schnittlauchröllchen und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hirschrücken

400 g Hirschrücken, küchenfertig
100 ml Haselnuss-Öl
20 g Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirschrücken mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Haselnuss-Öl einreiben. Fleisch mit Rosmarin in einen Vakuumbbeutel geben. Den Sous Vide Garer auf 65°C erhitzen und den Hirschrücken ca. 15 Minuten darin garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Sous Vide gegarten Hirschrücken nun von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten, sofort herausnehmen und etwas Ruhen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

250 g Preiselbeeren
1 EL Wildpreiselbeergelee
½ Zitrone
1 TL Speisestärke
50 g Zucker
2 TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle

Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abreiben und danach den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen und verlesen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren und Wildpreiselbeergelee und Zucker mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Speisestärke binden. Erkalten lassen.

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen
½ Zitrone
2 EL Butter
200 ml Weißwein
1 EL Birnen-Balsamico
1 Sternanis
50 g Zucker

Birnen waschen und schälen. Gehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und anschließend mit selbigem Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen.

Zucker in einem Topf mit Butter karamellisieren lassen und mit dem Weißwein und dem Essig ablöschen. Gemahlene Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Roman Kadletz

Soufflé auf Pfifferlingen mit Knöpfle und Parmesan-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Soufflé:

1 Ei
Butter, zum Einfetten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen, Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Einen Servierring mit Butter einfetten und auf ein Backblech mit Backpapier stellen, das Eiweiß mit Hilfe des Spritzbeutels vorsichtig bis zur Hälfte in den Ring abfüllen und dann das Eigelb vorsichtig in die Mitte gleiten lassen. Mit dem restlichen Eiweiß das Eigelb bedecken und 5 Minuten im Ofen Backen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
1 Tomate
1 Schalotte
200 ml Kalbsfond
100 g Crème fraîche
1 Kräutermix (Schnittlauch & Petersilie)
2 EL Sherry
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter anbraten. Tomate abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit den Tomaten dazugeben. Salzen, in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Schalotte abziehen und feinschneiden. In der gleichen Pfanne Schalotten andünsten und mit dem Fond und Sherry ablöschen. Reduzieren und mit Crème fraîche aufmontieren.

Zum Schluss die Pfifferlinge und den Saft wieder dazu geben und kurz untermischen.

Für das Parmesan-Topping:

50 g Parmesan am Stück

Parmesan reiben. Servierring auf ein Backblech mit Backpapier stellen und Parmesan in den Ring streuen. Im Backofen ca. 5 Minuten ausbacken und auskühlen lassen.

Für die Knöpfle:

2 EL Spinatpulver
1 Ei
100 g Mehl
60 ml Mineralwasser
1 Prise Muskat
1 Prise Salz

Spinatpulver, Mehl, Ei, Salz, Muskat und Mineralwasser vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Salzwasser aufsetzen und die Knöpfle durch ein Sieb streichen. Mit einem Schaumlöffel herausholen. Knöpfle zu den Pfifferlingen geben und auf einem großen Teller mit dem Soufflé in der Mitte anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Bunting

Dreierlei Pfifferlings-Dim-Sum mit spicy Sojasauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

120 g Mehl (Typ 00)
60 g Mehl
100 ml kochendes Wasser
1 ½ TL Sonnenblumenöl
Mehl, zum Ausrollen

Die beiden Mehlsorten vermischen. Wasser und Öl dazugeben und verkneten mit einer Bindung entsteht. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern.

Teig teilen. Zur Wurst rollen und 6 Teile daraus schneiden. Restlicher Teig wieder in den Gefrierbeutel. Mit der Hand platt drücken und mit einem Rollholz zu einem Kreis rollen. Die Mitte sollte etwas dicker sein als der Rest damit die Füllung gehalten wird. Teigkreise befüllen.

Für die Suppe:

315 ml Hühnerfond
1 Knolle Ingwer à 1 cm
1 Zwiebel
20 g getrocknete Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe

Hühnerfond aufkochen. Ingwer mit einer Pfanne anschlagen und in die Brühe geben. Zwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge hinzu. Nach 5,6 Minuten die Zutaten aus der Brühe fischen und das Agar Agar einrühren. In eine große, flache Form gießen und in den Kühlschrank stellen. „Suppe“ aus dem Kühlschrank nehmen und den Schüsselinhalt kleinhacken. Zu der 1 Füllung geben und verkneten.

Für die Füllung der Xiao Long Bao:

100 g Pfifferlinge
125 g Hackfleisch vom Schwein
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 TL Shaoxing Reis Wein
1 TL Sojasauce
1 ½ TL Zucker
1 ½ TL Sesamöl
½ TL feines Salz
½ TL weißer Pfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hackfleisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, Zucker, Sesamöl, Salz und Pfeffer und den abgekühlten Pilzen vermengen.

Für die Füllung der Jiaozi:

100 g Pfifferlinge
100 g Hackfleisch vom Schwein
¼ Chinakohl
1 Karotte
1 TL Sojasauce
1 TL Fischsauce
75 ml Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und fein reiben. Den Kohl fein hacken. Karotten, Kohl und Pfifferlinge mit dem Hackfleisch, Soja- und Fischsauce, Wasser und Sesamöl vermengen und ziehen lassen. Pfanne mit Öl erhitzen. Jiaozi Teigtaschen hinein geben und von einer! Seite kross anbraten. Dann ca. 75 ml Wasser hinzu und den Deckel auflegen. Anschließend wenn das Wasser verdampft ist die Jiozi wieder anbraten.

Für die Füllung nach Har Gow Art

100 g Pfifferlinge
100 g küchenfertige Riesengarnelen
1 cm Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
1 Prise Zucker
1 TL Sojasauce
1 TL Chiliöl

Shrimps hacken und mit den gebratenen Pilzen vermischen.
Mit Ingwer und Frühlingszwiebeln vermengen und mit den restlichen
Zutaten abschmecken.

Wasser aufkochen lassen. Bambuskörbchen mit Backpapier auslegen
und kleine Löcher hinein stechen. Mit etwas Öl bestreichen.

Die Teigtaschen 1 und 3 in den Korb geben und 5 Minuten dämpfen.
Dann die Etagen des Korbes wechseln und noch einmal 5 Minuten
dämpfen.

Für die Sauce:

25 ml Sojasauce
25 ml Mirin
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Frühlingszwiebel
1 Limette

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der
äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.
Sojasauce mit Mirin, Frühlingszwiebeln und Ingwer verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Ballé

Pfifferlinge auf Kichererbsen-Talern mit Lardo und Speckschaum-Häubchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kichererbsentaler:

400 g Kichererbsen aus der Dose
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
50 g Sahne
2 Eier
1 TL Dijon-Senf
3 EL Semmelbrösel
50 g Cornflakes
50 g Pankobrösel
2 EL Stärke
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Sahne, Senf, Semmelbröseln und Stärke im Mixer zu einem Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen. Pankobrösel mit zerbröselten Cornflakes vermischen. Den Kichererbsenteig zu dünnen Talern formen, zunächst in den verquirlten Eiern und dann in der Pankobrösel-Cornflakes-Mischung wenden. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Im Ofen weitere 15 Minuten fertig garen.

Für den Speckschaum:

50 g durchwachsener, geräucherter Speck
100 ml Kalbsfond
50 g Sahne
2 Eier, davon das Eiweiß
1 TL Xanthan

Den Speck fein würfeln und im Fond kurz aufkochen, bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb abgießen und in einen hohen Behälter geben. Sahne hinzufügen, Xanthan einrieseln lassen und mit einem Stabmixer untermixen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Masse in die Espumafflasche geben und mit zwei CO₂-Patronen befüllen.

Für die Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge
4 Scheiben Lardo
1 Schalotte
20 ml Cognac
80 g Sahne
¼ Bund krause Petersilie
3 EL Ghee, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und in grobe Stücke teilen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf hoher Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren, gehackte Schalotte hinzufügen und kurz dünsten. Mit Sahne auffüllen, Cognac hinzufügen und einkochen lassen.

Die heißen Kichererbsentaler auf Teller verteilen, je 2 Scheiben Lardo überkreuz darauflegen und mit dem Pilzragout abdecken. Etwas gehackte Petersilie darauf streuen und als oberstes ein Häubchen Speckschaum mit dem vorher aufgeschüttelten Siphon geben.



Silvia Wilden

Gebratene Thymian-Pfifferlinge mit Pfifferling-Tagliatelle und Aioli-Sahnesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl
1 Ei
2 Eigelb
1 EL Olivenöl
1,5 TL Pfifferlings-Pulver
Gemahlener Safran, zum Färben
Salz, aus der Mühle

Den Safran in Wasser einlegen.

Mehl, Ei, Eigelb, Olivenöl und Pfifferlingpulver zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Safran färben. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie beiseitelegen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Tagliatelle darin für ca. 3-4 Minuten kochen.

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge
50 g magere Schinkenwürfel
1 kleine Zwiebel
3 Zweige Thymian
1 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge in einem Sieb kurz abspülen. Sofort trocken tupfen, damit sie nicht zu viel Wasser aufnehmen. Putzen und kleiner schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schinken in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin rundherum goldbraun braten. Zwiebel und Thymian kurz mitbraten. Butter zugeben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Aioli-Sahnesauce:

1 Knoblauchzehe
1 Ei (M)
1 TL mittelscharfer Senf
75 g Schlagsahne
100 ml Neutrales Öl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei, Senf und Knoblauch in einem hohen schmalen Rührbecher mit einem Stabmixer cremig pürieren. Öl in einem feinen Strahl einlaufen lassen und kräftig mixen. Sahne ebenso einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech wie Plätzchen verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auskühlen lassen und Parmesan-Chip vorsichtig vom Papier lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.