



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 18. September 2009 |

„Gemüsespaghetti à la Bouillabaisse“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

100 g	Spaghetti
500 g	Herzmuscheln, gesäubert
1 Stange	Lauch
1	Fenchel
1	Karotte
6	Kirschtomaten
1 Zehe	Knoblauch
2	Schalotten
90 ml	Olivenöl
0,5 g	Safranfäden
1 TL	Currypulver
100 ml	Weißwein
200 ml	Fischfond
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Karotte schälen, den Lauch abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren, vom Strunk befreien und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und den Strunk herausschneiden.

30 Milliliter Olivenöl erhitzen und die Schalotten, Knoblauch und Herzmuscheln darin anschwitzen. Safran, Curry und das Gemüse zugeben und mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa acht Minuten langsam köcheln lassen.

Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen.

Muscheln und Gemüse zu den Spaghetti geben und im Ofen warm stellen.

Den Sud etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, das übrige Olivenöl zugeben und untermixen. Das Fenchelgrün fein hacken.

Die Gemüsespaghetti à la Bouillabaisse auf Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün garnieren.



„Mohnschmarrn mit Heidelbeeren“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

150 g	Heidelbeeren
2	Eier
60 g	Magerquark
25 g	Mohn
1	Orange, unbehandelt
1 Schote	Vanille
1 Stange	Zimt
2 cl	Rum
2 EL	Milch
30 ml	Sahne
25 g	Mehl
40 g	Zucker
2 EL	Butter
2 EL	Honig
50 ml	Heidelbeersaft
1 TL	Speisestärke
	Salz, aus der Mühle
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Orange halbieren und pressen. Die Hälfte des Saftes mit dem Rum vermengen und den Mohn darin einweichen.

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Magerquark, der Milch, Sahne, der Mohnmasse und dem Mehl verrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schmarrnmasse hinein geben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend für zehn Minuten im Ofen fertig backen.

Den Schmarrn in Stücke reißen und die übrige Butter und den Puderzucker darüber verteilen. Das Ganze unter Schwenken karamellisieren.

Die Vanilleschote längs halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen lassen, die Heidelbeeren und den Saft zugeben, das Vanillemark und die Zimtstange ebenfalls. Nun das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke derweil in etwas kaltem Wasser anrühren und das Ganze mit der Stärke binden.

Den Mohnschmarrn zusammen mit den Heidelbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.