

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2023** ▪  
**Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Johann Lafer**



**Johann Lafer**

**Fasanenbrust im Wirsingmantel mit weißer Pfeffersauce  
und Topinambur-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Fasanenbrust im  
Wirsingmantel:**

2 Fasanenbrüste  
100 g Hühnerbrust  
4 Wirsingblätter  
100 g Shiitake  
100 ml Sahne  
1 EL Gin  
1 Zweig Petersilie  
5 Pimentkörner  
5 Wacholderbeeren  
Gemahlener Piment, zum Würzen  
Walnussöl, zum Braten  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

**Für die Pfeffersauce:**

20 g weiße Pfefferkörner  
50 g Schalotten  
2 EL Butter  
150 g Sahne  
4 cl weißer Portwein

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Von der Fasanenbrust die Haut und Spitzen abschneiden. Das Fleisch der Spitzen, die Brust und das Fleisch der Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und kurz in den Tiefkühler stellen.

Dann mit der Sahne, Gin, gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer im Zerkleinerer eine Farce herstellen.

Shiitake ohne Stiel in kleine Würfel schneiden und in heißem Pflanzenöl kurz anbraten. Auf ein Tuch gießen und leicht abkühlen lassen.

Anschließend unter die Masse heben. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Wirsingblätter im kochenden Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann zwischen zwei Küchenhandtüchern etwas ausrollen und die Rippen entfernen.

Auf jeweils zwei Blätter die Farce verteilen und damit die Fasanenbrust einwickeln.

Päckchen in Walnussöl mit Pimentkörnern und Wacholderbeeren von beiden Seiten anbraten und dann im Ofen bei 120 Grad ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch umdrehen.

Sauce in einem Mörser die weißen Pfefferkörner zerstoßen, in ein feines Sieb geben, dieses in kochendes Wasser hängen und den Pfeffer ca. 10 Minuten blanchieren.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den abgetropften Pfefferkörnern in Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

- Für das Püree:** Topinambur schälen und in Würfel schneiden. In einem Dünsteinsatz mit Wasser am Boden garen. Meerrettich schälen und 1 Teelöffel reiben.  
300 g Topinambur  
1 Stück Meerrettich  
100 ml Sahne  
20 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Topinambur mit Sahne, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Zerkleinerer zu einem Püree mixen. Zum Schluss Meerrettich unterrühren.
- Für die Preiselbeeren:** Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
- Für die Garnitur:** Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.  
1 Zweig Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nina Drenkelforth**

## **Kaninchenrücken im Wirsing-Pilz-Mantel mit Topinambur-Püree, Beurre blanc und Preiselbeeren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Farce:**

200 g Hühnerbrust  
2-3 Steinpilze  
2-3 braune Champignons  
1 Schalotte  
200 g Sahne  
1 EL weißer Portwein  
Neutrales Öl, zum Braten  
1 TL Salz + Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswürfel

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerbrust mit Sahne, Portwein, 1 TL Salz und 1-2 Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Farce mixen. Farce durch ein Sieb streichen.

Pilze putzen. Schalotte abziehen. Schalotte in etwas Öl anschwitzen, dann Pilze dazugeben und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und abkühlen lassen.

Abgekühlte Pilze mit der Farce vermengen und alles erneut abschmecken.

### **Für den Kaninchenrücken:**

1 Kaninchenrücken  
2 Wirsingblätter  
1-2 Zweige Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenhandtuch trocknen. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen.

Petersilienblätter abzupfen. Kaninchenrücken auslösen.

Die zuvor hergestellte Farce auf die Wirsingblätter streichen, mit Petersilienblättern und je einem ausgelösten Rücken belegen. Straff einrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

### **Für das Püree:**

300 g Topinambur  
500 ml Sahne  
Butter, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur schälen und in Sahne weichkochen. Flüssigkeit (Sahne) abgießen und auffangen. Topinambur mixen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Beurre blanc:**

2 Schalotten  
3 EL Butter + eiskalte Butter, zum Montieren  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
400 ml Geflügelfond  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Pimentkörner  
1 TL Pfefferkörner  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein schneiden. In etwas Butter anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Geflügelfond angießen und Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben. Alles einkochen. Sud passieren und vor dem Servieren mit viel eiskalter Butter montieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

**Für die Preiselbeeren:** Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

**Für das Öl:** Gericht mit Öl beträufeln und mit Piment garnieren.  
Walnussöl, zum Beträufeln  
2 Pimentkörner

**Für die Garnitur:** Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.  
1 Zweig Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Waltner**

## **Kaninchenrücken im Wirsingmantel mit Pastinakenpüree, Beurre blanc und Preiselbeeren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Farce:**

200 g Hühnerbrust  
100 g Shiitake  
1 Schalotte  
200 g Sahne  
1-2 Zweige Petersilie  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerbrust anfrieren lassen und mit kalter Sahne fein mixen.

Schalotte abziehen, Shiitake putzen. Schalotte und Shiitake fein schneiden. In etwas Öl anbraten, dann aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Fleischfarce und gehackter Petersilie vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Kaninchenrücken:**

2 Kaninchenrücken  
4 Wirsingblätter  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Kaninchenrücken auslösen und parieren.

Wirsingblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchentuch legen, trockentupfen und die Blattrippen herausschneiden. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchentüchern plattrollen.

Wirsingblätter mit der Farce bestreichen, mit Fleisch belegen, Seiten einklappen und stramm einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten zuerst anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Temperatur von 55 Grad garen.

### **Für das Püree:**

300 g Pastinaken  
50-100 g Butter  
100-150 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter und Sahne zu einem cremigen Püree mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen.

### **Für die Beurre blanc:**

1 Schalotte  
Butter zum Braten + eiskalte Butter zum  
Montieren  
50 ml Sahne  
200 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
50 ml Gin  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Pfefferkörner  
Gemahlener Piment, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gin ablöschen. Fond, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und einkochen lassen. Dann abseihen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Sahne angießen, vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufmontieren. Mit gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Preiselbeeren:** Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.  
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

**Für die Garnitur:** Petersilienblätter abzupfen und Gericht mit Petersilie und Piment garnieren.  
1 Zweig Petersilie  
2 Pimentkörner

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.