

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Julia Dürrbeck

Zanderfilet mit Rote-Bete-Sauce, Gurkengemüse und Kartoffelrosen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Sauce:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 Schalotte
 80 g Sahne
 40 ml Weißwein
 3 cm Meerrettich
 1 EL Mehl
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten und etwas Mehl einrühren. Wein und Sahne angießen, ½ TL geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete grob schneiden und pürieren. Entstandenes Rote Bete Püree unter den Saucenansatz rühren, kurz aufkochen und die Sauce leicht aufmixen.

Für den Zander:

2 Zanderfilets, mit Haut
 1 Zitrone
 Mehl, zum Mehlieren
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen. Zander zum Marinieren in den Zitronensaft geben. Danach aus der Marinade nehmen und mit Mehl bestäuben. Filets in etwas Butter beidseitig knusprig braten.

Für das Gurkengemüse:

1 Salatgurke
 1 Zwiebel
 120 g Sahne
 80 ml Weißwein
 ½ TL getrockneter Dill
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden und salzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anbraten. Die Gurkenscheiben dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Den Weißwein angießen und einkochen. Dill abbrausen, hacken und mit Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen.

Für die Kartoffelrosen:

2 mehligkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach feine Scheiben hobeln. Butter schmelzen. Je 8 große Scheiben nebeneinanderlegen und mit Butter bepinseln. Vorsichtig von einer Seite aufrollen, so dass eine Kartoffelrose entsteht. Die Kartoffelrosen in Silikon-Muffin-Formen setzen und mit kleineren Kartoffelscheiben auffüllen. Erneut mit Butter beträufeln und salzen. Für 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Dürrbeck

Zimt-Grießknödel mit karamellisierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Grießknödel:

100 g Hartweizengrieß
2 Eier
250 ml Milch
60 g Butter
½ EL Zucker
½ Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Die Milch mit Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker aufkochen.

Hartweizengrieß langsam einrühren und so lange kochen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Etwas abkühlen lassen. Ein Ei trennen und ein Eigelb und ein ganzes Ei in den Grieß einarbeiten. Abkühlen lassen und mit den Händen kleine Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen.

Für die karamellisierten Birnen:

1 Birne
10 g Butter
75 g Zucker

Birne schälen, entkernen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Zucker leicht in der Pfanne karamellisieren, Butter und 75 ml Wasser hinzugeben. Die Birnenscheiben dazugeben und je nach Reife der Birne für 5-10 Minuten bissfest kochen.

Für den Zimt-Zucker:

2 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker
½ TL Zimt

Semmelbrösel, Zimt und Zucker auf einem Teller vermengen. Knödel aus dem Salzwasser entnehmen und in noch heißem Zustand im Zimt-Zucker wenden.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
Puderzucker, zum Garnieren

Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und etwas Puderzucker garnieren und servieren.



Markus Döring

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Rotwein-Sauce, Süßkartoffelstampf und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Barbarie-Entenbrust:

2 Entenbrüste, mit Haut
1 Knolle Knoblauch
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Beide Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Die Entenbrust mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Öl legen. Den Knoblauch halbieren und eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten dazugeben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben und die Entenbrust scharf anbraten. Die Entenbrust wenden sobald die Haut knusprig ist und eine Minute bei ausgeschaltetem Herd ziehen lassen. Mit der Hautseite nach oben die Ente in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 63 Grad garen. Mit Fleur de Sel würzen.

Für den Wildkräutersalat:

300 g Wildkräutersalat
1 TL scharfer Senf
1 TL Honig
1 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Himbeeressig, Senf und Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zum Salat geben.

Für den Süßkartoffelstampf:

300 g Süßkartoffeln
200 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Milch und Butter stampfen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Orangen-Rotwein-Sauce:

4 Orangen
250 ml Rotwein
3 Zweige Thymian
30 g Butter
4 EL brauner Zucker
2 TL Speisestärke

Orangensaft auspressen und bis auf einen kleinen Rest mit Rotwein und Zucker aufkochen. Thymian hinzufügen, um ein Drittel einkochen und den Zweig entfernen. Speisestärke mit übrigem Orangensaft verrühren und die eingekochte Sauce damit binden. Butter unterheben.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebeln, zum Garnieren

Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Markus Döring

Schokokuss-Quark mit Amarenakirschen

Zutaten für zwei Personen

Für das Dessert:

6 Schokoküsse
250 g Quark (40 % Fett)
100 g Amarenakirschen aus dem Glas
1 Zitrone
1 Vanilleschote
1 Zweig Minze

Die Waffeln der Schokoküsse entfernen und die Masse der Schokoküsse mit dem Quark vermengen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Quarkmasse vermengen. Zitronenschale abreiben und die Quarkmasse mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Schokokuss-Quark-Masse kugelförmig auf den Teller geben, Amarenakirschen darauf geben und mit Minze und Schokokuss-Waffeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Popov

Wirsingroulade mit Reis-Hack-Füllung und Tomaten-Paprika-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Wirsing-Rouladen:

200 g Schweinehackfleisch
150 g Spitzen-Langkornreis
1 Kopf Wirsingkohl
1 Zwiebel
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drei Wirsingblätter waschen, trockentupfen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Danach auf der Arbeitsfläche auslegen.

Reis separat in Salzwasser garen. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butter glasig dünsten. Den fertigen Reis unter die Zwiebeln rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit rohem Hackfleisch vermengen.

Die Reis-Hack-Masse auf die Wirsingblätter geben, die Seiten einschlagen und die Blätter fest zusammenfalten.

Für die Tomaten-Paprika-Sauce:

1 Paprika
1 Möhre
1 Zwiebel
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
100 g Schlagsahne
2 Zweige Dill
2 EL Mehl
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, entkernen und kleinschneiden. Möhre schälen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, die Hälfte würfeln und in Butter anbraten. Paprika und Möhre dazugeben und mit anbraten. Mit Dosentomaten und Schlagsahne ablöschen, Mehl darüber stäuben. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce danach über die vorbereiteten Rouladen geben und für 15 Minuten darin köcheln lassen. Dill abrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Popov

Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini und Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Orangen-Mascarpone-Creme:

125 g Mascarpone
80 g Naturjoghurt
1 Orange
40 g Puderzucker

Die Mascarpone mit Naturjoghurt vermengen. Orange waschen und die Schale abreiben. Danach halbieren und den Saft der halben Orange auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft und Puderzucker zu der Joghurt-Mascarpone-Creme geben und zu einer glatten Creme verrühren.

Für die Amarettini:

70 g Amarettini

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig mit einem Nudelholz zerkleinern.

Für die Garnitur:

50 g Himbeeren
40 g Kokosraspel

Die Creme und Amarettini-Brösel abwechselnd in einem Glas schichten und mit der Creme abschließen. Mit frischen Himbeeren und Kokosraspeln garnieren und servieren.