

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2023** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Kaninchen und Spargel in Senfsauce mit Salat aus Wassermelone, Tomate und Grapefruit

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen in Senfsauce:

2 Kaninchenkeulen à 225 g
 400 g grüner Spargel
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Weißwein
 50 ml weißer Portwein
 100 ml Geflügelfond
 80 g Crème fraîche
 1 EL Estragonsenf
 1 EL grober Dijonsenf
 2 Zweige Estragon
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2-3 Minuten hellbraun braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Kaninchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten garen.

Spargel an den Enden schälen. Spargelstangen jeweils in 3-4 cm große Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. Spargel abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Estragonblätter von den Stielen abzupfen und grob schneiden.

Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen. Crème fraîche und Portwein in den Fond einrühren und einkochen lassen. Beide Senfsorten einrühren, Spargel zugeben und bei kleiner Hitze sanft erwärmen. Kaninchenkeulen im Gelenk zerteilen und in das Ragout geben. Auf Tellern anrichten, mit Estragon bestreuen und servieren.

Für den Salat:

1 rosa Grapefruit
 2 reife große Tomaten
 1/4 Wassermelone
 1 kleiner Granatapfel
 1 kleine weiße Zwiebel
 75 ml Datteldicksaft/sirup
 6 EL Olivenöl
 3 EL Rotweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets

zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, je nach Größe nochmals halbieren. Melone schälen, Kerne möglichst entfernen. Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Melonenstücke, Grapefruitfilets und Tomaten auf Tellern anrichten.

Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Olivenöl anschwitzen, gelegentlich umrühren. Mit Essig ablöschen, Granatapfelkerne und Datteldicksaft unterrühren. Pfanne vom Herd ziehen und restliches Olivenöl unterquirlen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen, danach über die Tomaten, Melonen und Grapefruits verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Christiane:
 Zitrone, Pinienkerne, Speisestärke

Mit der Zitrone verfeinerte Christiane die Salat-Vinaigrette und die Pinienkerne gab sie geröstet in den Salat. Die Speisestärke nutzte sie, um die Sauce anzudicken.

Zusatzzutaten von Sindy:
 Zitrone, Dunkler Balsamicoessig,
 Speisestärke

Sindy schmeckte das Salatdressing mit Balsamicoessig ab. Die Zitrone und Speisestärke verwendete sie nicht. .

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2023 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kaninchen-Laiberl mit Sommersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Vorbereitung:

1 Kaninchenrücken

Die Filets mit den Bauchlappen links und rechts aus dem Rücken schneiden und anschließend die Silberhaut entfernen. Die parierten Filets in Medaillons schneiden. Bauchlappen von Sehnen befreien und beiseitelegen.

Für die Farce:

Abgetrennte Bauchlappen vom
Kaninchenrücken
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bauchlappen in einen Mixer geben und mit Sahne fein pürieren. Sollte die Masse zu fest sein noch etwas Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend nochmals mixen.

Für die Panade:

40 g Panko
1 kleines Bund gemischte Kräuter, zum
Beispiel Petersilie, Schnittlauch,
Majoran, Salbei, Koriander

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Kräuter zusammen mit Pankobröseln in einem Multizerkleinerer fein mixen. Die Brösel sind fertig wenn sie eine schöne grüne Farbe haben.

Für die Kaninchenlaiberl:

½ Bund grüner Spargel
3 Zweige Zitronenthymian
1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl, zum Braten

Medaillons etwas flach drücken, mit der Farce von beiden Seiten bestreichen und in den Kräuterbröseln wenden und zu kleinen Frikadellen formen. Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Kräuter hinzugeben und die Kaninchen-Laiberl von beiden Seiten im Kräuteröl bei mittlerer Hitze goldbraun langsam braten. Spargel waschen, trockentupfen, unteres Drittel abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Spargelstücke mit den Laiberl zusammen im Kräuteröl braten.

Für den Salat:

50 g Wildkräutersalat
½ Fenchelknolle
¼ Gurke
1 Karotte
1 kleine Knolle vorgekochte Rote Bete
2 Frühlingszwiebeln
2 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Frühlingszwiebel putzen, waschen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Karotte schälen und in feine Scheiben hobeln. Restliches Gemüse, bis auf die Rote Bete, waschen, trockentupfen und in ebenfalls feine Scheiben hobeln. Gemüse mit Frühlingszwiebeln und etwas hellem Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Olivenöl, zum Abrunden

Gericht mit Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.