

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2019 ▪  
Finalgericht von Johann Lafer



**Mit Kräuterfarce gefüllte Kalbsroulade auf grünem Spargel-Kartoffel-Püree mit Tomaten-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Farce:**

60 g eiskaltes Kalbsfleisch  
80 ml eiskalte Sahne  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 Zweige Estragon  
2 Zweige Kerbel  
2 Zweige Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und zerkleinern. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Estragon, Kerbel und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Fleisch, Knoblauch und Kräuter in einen Multi Zerkleinerer geben und zerkleinern bis sich ein „Ball“ gebildet hat. Nun die Sahne hinzugeben und zu einer glatten Masse pürieren. Farce zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Roulade:**

150 g Kalbsfilet  
1 Scheibe milder Schinken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien sehr dünn plattieren. Das Fleisch auf die Breite der Schinkenscheibe zurechtschneiden, mit der Farce bestreichen, falls nötig mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig zusammenrollen. Nun die Roulade auf die Schinkenscheibe legen und erneut einrollen. Die Roulade in eine hitzebeständige Klarsichtfolie wickeln und stramm zusammendrehen. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen oder direkt bei 70°C in den Ofen legen. Kerntemperatur stetig prüfen. Zum Schluss tranchieren.

**Für das grüne Spargel-Kartoffel-Püree:**

150 g mehligkochende Kartoffeln  
3 Stangen grüner Spargel  
1 Zitrone  
100 ml Milch  
20 g Butter  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 Zweig Estragon  
1 Zweig Kerbel  
2 Zweige Basilikum  
1 TL Wasabi  
1 Muskatnuss  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünen Spargel waschen, trockentupfen und im unteren Drittel schälen. Die Köpfe abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Spargel (Stücke und Köpfe) in heißem Salzwasser zusammen mit der Petersilie blanchieren. Die Spargelköpfe entnehmen und zur Seite legen. Nun den Spargel und die Petersilie in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Die Kartoffeln gut waschen und schälen. Die Schalen mit der Milch und der braunen Butter erwärmen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mithilfe einer Kartoffelpresse in den Topf pressen. Nun die Milch-Mischung durch ein Sieb geben und in das das Püree rühren.

Die hergestellte Spargelcreme zum Püree geben und gut verrühren. Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Püree mit Wasabi, Muskatnuss, etwas Zitronenabrieb und -Saft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Estragon und Kerbel in eine Pfanne mit Öl und Butter geben und erhitzen. Die Spargelköpfe darin aromatisieren.

**Für die Tomaten-Vinaigrette:**

- 2 Tomaten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Koriander
- Honig, zum Abschmecken
- 80 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken.

Aus Weißweinessig und Balsamicoessig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Tomatenwürfel und Knoblauch zur Vinaigrette geben und mit Kräutern, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Spargelköpfen garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Johanns sommerlicher Grill-Teller**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

250 g Kalbsfilet  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Kalbsfilet anbraten. Beim Wenden Butter, Rosmarinzweige und Thymianzweige mit in die Pfanne geben, kurz weiter braten. Das Kalbsfilet in der Pfanne ruhen lassen, um den Garpunkt zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

½ Wassermelone  
 3 Pfirsiche  
 1 Bund Rucola  
 50 ml Sojasauce  
 1 EL Honig  
 Sesamöl, zum Anbraten  
 2 Stängel Kreta-Basilikum, zum Garnieren

Rucola in Eiswasser legen. Sesamöl in einer Grillpfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Wassermelone schälen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Beides mit Sesamöl, Sojasauce und Honig einreiben. Wassermelone und Pfirsiche vorsichtig im Sesamöl grillen.

**Für die Vinaigrette:**

1 Tomate  
 2 Stangen Frühlingszwiebeln  
 1 Schalotte  
 1 rote Zwiebel  
 1 rote Chilischote  
 3 cm Ingwer  
 75 ml Gemüsefond  
 2 EL weißer Balsamicoessig  
 4 EL Sesamöl  
 Sojasauce, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Die rote Zwiebel und Schalotte abziehen, zusammen mit der Tomate in feine Streifen schneiden. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Ingwer schälen, fein hacken und zu dem Gemüse geben. Gemüsefond, Balsamicoessig und Sesamöl mischen, über das Gemüse gießen und gut vermengen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola auf den Teller geben. Gegrillte Melone, Pfirsiche und Kalbsfilets darauf anrichten. Die Vinaigrette darüber geben, mit Basilikum garnieren und servieren.