

| Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2017 |
Finalmenü von Johann Lafer



Finalvorspeise von Johann Lafer

Garnelentatar auf Avocado-Pfirsich-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Garnelentatar:

- 6 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, davon der Abrieb
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 1 Msp. Chiliflocken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Limette waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Garnelen waschen und trocken tupfen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin für 2 ½ Minuten scharf anbraten. Die Garnelen etwas abkühlen lassen, klein hacken und mit Knoblauch, Schalotten, Petersilie und etwas Limettenschale mischen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

- 1 Avocado
- 1 Pfirsich
- 1 Passionsfrucht
- 1 Limette, davon der Saft
- 1 ½ TL Honig

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen und ebenfalls grob würfeln. Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Avocado, Pfirsich, Limettensaft, Passionsfruchtmarm und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Kästchen Basilikumkresse

Die Basilikumkresse mit einer Schere abschneiden und fein schneiden.

Das Garnelentatar mit Avocado-Pfirsich-Salat mit einem eingefetteten Vorspeisenring auf Tellern anrichten. Den Avocado-Pfirsich-Salat in den Ring geben und andrücken, Garnelen darauf verteilen und ebenfalls etwas andrücken. Mit Basilikumkresse garnieren und servieren.



Finalhauptgang von Johann Lafer

Perlhuhn-Saltimbocca mit Artischocken-Tomaten-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn-Saltimbocca:

- 2 Perlhuhnbrüste ohne Haut à 160 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 Zweige Salbei
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Salbei abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Perlhuhnbrüste zwischen einem Gefrierbeutel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Salbeiblatt darauflegen und mit dem Parmaschinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 2 Minuten anbraten.

Für das Ragout:

- 4 Babyartischocken
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 TL Zucker
- 50 g Parmesan
- 100 ml Geflügelfond
- 1 Bund Schnittlauch
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Artischocken putzen und die äußeren harten Blätter abziehen. Mit einem kleinen Messer die übrigen harten Stellen abschälen und vierteln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Artischockenviertel mit Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten waschen und trocknen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zugeben, mit etwas Zucker bestreuen und mitrösten. Geflügelfond angießen und das Ragout etwa 2 Minuten weitergaren.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und unter das Gemüse mischen. Parmesan in feine Plättchen hobeln.

Die Perlhuhn-Saltimbocca mit Artischocken-Tomatenragout auf Tellern anrichten, mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

| Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2017 |
Zusatzgericht von Johann Lafer



Perlhuhn-Saté mit Avocado-Passionsfrucht-Aioli

Zutaten für zwei Personen

- Für die Perlhuhn-Spieße:** Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und auf Spieße stecken. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Limettenschale abreiben. Perlhuhn-Spieße mit der Hälfte des Knoblauchs, fein abgeriebener Limettenschale, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Satés darin von beiden Seite etwa 2 Minuten anbraten.
- 1 Perlhuhnbrust à 160 g
 - 1 Knoblauchzehe
 - ½ Limette, davon der Abrieb
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Avocado-Aioli:** Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen. Avocado halbieren und von Kern und Schale befreien. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Fruchtfleisch der Avocado mit dem Passionsfruchtfleisch und etwas Knoblauch fein pürieren. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Avocado
 - 1 Passionsfrucht
 - 2 Knoblauchzehen
 - Chili, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Radieschen waschen, von den Enden befreien und fein hobeln.
- 2 Radieschen

Das Perlhuhn-Saté mit Avocado-Passionsfrucht-Aioli auf Tellern anrichten, mit den Radieschen garnieren und servieren.