

# | Die Küchenschlacht - Menü am 05. März 2015 |

## „Finalgerichte“ Johann Lafer



### **Finalgericht: „In Olivenöl confiertes Wolfsbarschfilet auf Fenchel-Orangen-Glasnudeln“ von Johann Lafer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Wolfsbarschfilet:*

2 Wolfsbarschfilets (mit Haut, ohne Gräten)  
300 ml Olivenöl  
2 Zehen Knoblauch  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Fenchel-Orangen-Glasnudeln:*

30 g Glasnudeln  
2 kleine Fenchelknollen  
2 Orangen  
2 EL Olivenöl  
2 EL Pernod  
1 EL Orangenblütenhonig  
½ TL Safranfäden  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen.

Eine Orange heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale der halben Orange mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Für den Wolfsbarsch den Knoblauch abziehen und halbieren. Das Olivenöl mit dem Thymian, dem Rosmarin und dem Knoblauch in einer tiefen Pfanne auf etwa 60 bis 70 Grad erhitzen.

Den Fenchel halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Fenchelhälften in feine Streifen schneiden, etwas Fenchelgrün aufheben. Die Glasnudeln mit dem kochenden Wasser überbrühen und fünf Minuten ziehen lassen.

Den Fenchel in Olivenöl anbraten, die Orangenschale und den Safran zugeben, das Ganze kurz anschwitzen. Mit dem Pernod und dem Orangensaft ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze drei bis fünf Minuten garen.

Die Wolfsbarschfilets waschen, gut trocken tupfen und in das aromatisierte Olivenöl legen. Den Fisch etwa acht Minuten confieren.



Den Orangensud durch ein Sieb gießen und mit 50 Millilitern des Confieröls ausmischen, sodass die Sauce eine sämige Bindung bekommt. Den Fisch aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und die Haut abziehen.

Die Glasnudeln abgießen und mit dem Gemüse auf Tellern verteilen. Den Fisch auf dem Fenchelgemüse anrichten und den Orangensud darüber verteilen. Abschließend die Fischstücke mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer würzen, mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.



## **Finaldessert: "Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln" von Torsten Kluske**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Rosmarin-Eis:*

200 g	Sahne, 30 %
400 g	Saure Sahne, 10 %
120 g	Zucker
1 Bund	frischer Rosmarin
2 Blatt	Gelatine
Prise	Salz

#### *Sake-Pflaumen:*

6	Pflaumen
100 ml	Sake
3 EL	Zucker
1	Limette
1 cm	frischer Ingwer
½ TL	Zimt (Ceylon)
Prise	Salz
20 g	Butter

#### *Panko-Zimt-Brösel:*

4 EL	Panko
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Butter

### **Zubereitung**

In einem Topf den Zucker unter Rühren in der Sahne vollständig bei mäßiger Hitze auflösen. Die Sahne sollte nicht kochen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und fein hacken. Etwa drei Esslöffel davon zu der Sahne geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Sahne geben. In einen Mixbecher gießen und alles mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die Saure Sahne zufügen und noch einmal durchmischen. In eine Eismaschine füllen und fertig stellen.

Die Pflaumen entkernen und in schmale Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Sake und dem Saft einer Limette ablöschen und sämig einkochen. Den Zimt und eine Prise Salz zufügen und die Hitze ausschalten. Die Butter in die Sauce rühren, die Pflaumen zufügen und mit geriebenem Ingwer und Limettenabrieb abschmecken

In einer Pfanne Panko, Zimt und Zucker mit Butter knusprig rösten.

Das Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln auf Tellern anrichten



### **Final-Dessert: „Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamellsauce“ von Paul Woelky**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Walnuss-Ingwer-Röstbirne*

2	Birnen
3 EL	Walnüsse
20 g	kandierter Ingwer
100 g	Mascarpone
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Granatapfelsirup

##### *Für die Karamellsauce:*

25 g	Zucker
50 ml	Sahne
1 TL	Vanillezucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Zimt bestreuen. Im Backofen mit der Schnittseite oben 25 Minuten backen. In den letzten fünf Minuten die Walnüsse mit in den Ofen geben und rösten. Die Birnen herausnehmen, die Walnüsse und den Ingwer hacken. Das Fruchtfleisch, ohne die Schalen zu beschädigen, auslösen und mit dem Ingwer sowie den Walnüssen vermischen. Die Masse zurück in die Schalen füllen. Den Mascarpone nach Geschmack mit braunem Zucker süßen, mit dem Granatapfelsirup vermengen und ein kleines Häufchen auf der Birne anrichten.

Für die Karamellsauce den Zucker mit einem Esslöffel Wasser im Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Schlagsahne zugeben und die Sauce eindicken lassen. Zum Verfeinern noch einen Teelöffel Vanillezucker zugeben.

Das Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamellsauce auf Tellern anrichten und servieren.



### **Final-Dessert: „Chili-Kirsch-Crumble mit Vanille-Sahne“ von Petra Berscheid**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für den Chili-Kirsch-Crumble:*

200 g	Schattenmorellen mit Saft (ca. 60 ml)
½	Chilischote
1	Zitrone
40 g	Zucker
1 Msp.	Zimt
1 TL	Speisestärke
50 g	Mehl
½ EL	Kakao
½ EL	Vanillezucker
30 g	kalte Butter
20 ml	Sauerkirchlikör

##### *Für die Vanille-Sahne:*

100 ml	Sahne, kalt
1	Vanilleschote
1 EL	Schokoladenraspel

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Chilischote halbieren und klein schneiden. Den Sauerkirschsaft mit der Chilischote, dem Likör, dem 25 Gramm Zucker, dem Zimt und der Stärke verrühren und aufkochen lassen. Sobald der Saft anfängt einzudicken, die Kirschen untermischen. Die Kirschen in ein Auflaufförmchen geben und etwas abkühlen lassen. Das Mehl, den Kakao, dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und die kalte Butter mischen und zu Streuseln verkneten. Die Streusel über die Kirschen geben und im Ofen 20 Minuten backen bis die Streusel eine schöne Farbe haben.

Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen.

Den Chili-Kirsch-Crumble mit der Vanille-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.