

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2020 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Finalgericht

Lamm-Ravioli mit Kräuter-Ziegenkäse-Schaum und Meerrettichpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Lamm-Ravioli:

150 g schieres Lammfleisch vom Rückenfilet
2 Eier
65 ml eiskalte Sahne
2 getrocknete Tomatenfilets, in Öl eingelegt
8 Cocktailtomaten
1 EL entsteinte schwarze Oliven
1 Thymianzweig
150 g Mehl
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Teig das Mehl mit 2 Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Für die Füllung inzwischen das Lammfleisch waschen, schneiden und klein würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Sahne in einem Mixer fein pürieren. Getrocknete Tomaten und die Oliven hacken, zum Lamibrät geben und untermischen. Masse nochmals kräftig abschmecken.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Lammfleischmasse im Abstand von 2-3 cm in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte verteilen. Die Zweite Teigplatte darüberlegen, rund um die Füllung andrücken und mit einem gezackten runden Ausstecher zu Ravioli ausstechen.

Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und mit Thymian in zerlassener Butter schwenken.

Für die Garnitur die Cocktailtomaten halbieren, im Ofen leicht rösten und zum Schluss auf den Teller geben.

Für den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum:

20 g Basilikum
20 g Petersilie
75 ml Sahne
50 ml Apfelsaft
40 g Ziegenfrischkäse
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum Petersilie und Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Apfelsaft mit Sahne ca. 5 Minuten im Topf einkochen lassen. Danach Petersilie, Basilikum und Ziegenfrischkäse zufügen und etwa 1 Minute lang mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Meerrettichpüree: Die Kartoffeln weich dämpfen, zum Beispiel mit einem Dampfeinsatz.
300 g mehligkochende Kartoffeln Danach zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und die gewürfelte
25 g frischer Meerrettich Butter unterrühren. Milch mit 50 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer
75 ml Sahne und frisch geriebener Muskatnuss würzen und unter das Püree rühren.
50 ml Milch Zitronensaft auspressen und Meerrettich reiben. 25 ml Sahne halb steif
½ Zitrone schlagen und mit Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Servieren
25 g Butter unter das Püree heben.
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettichpüree in tiefe Teller geben und den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum seitlich vom Püree einschöpfen. Lamm-Ravioli zusammen mit den warmen Kirschtomaten darauf verteilen und servieren.

Zusatzzutaten von Julia Dürrbeck: *Julia Dürrbeck hat keine Zusatzzutaten verwendet.*
(keine)

Zusatzzutaten von Julia Popov: *Julia Popov hat keine Zusatzzutaten verwendet*
(keine)

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johanns Eigelb-Ravioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g Babyspinat
1 rote Zwiebel
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat mit heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

Rote und weiße Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, hacken und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten. Blanchierten Spinat und die Zwiebelmischung in einem Multizerkleinerer zusammen mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Teig:

300 g Mehl
4 kalte Eier
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Mehl, für die Arbeitsfläche

Für den Teig das Mehl mit den Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Für die Zubereitung der Ravioli nun die erste und zweite Teigplatte übereinander bereitlegen. Spinatmasse in einen Spritzbeutel füllen und mehrere kleine Kreise auf die erste Teigplatten-Hälfte nebeneinander ausdrücken. Die kalten Eier trennen und die Eigelbe in die Spinatkreise füllen, so dass sie darin Halt finden. Die Zweite Teigplatte mit dem Eiweiß einpinseln und vorsichtig über die erste Teigplatte mit den Eigelben legen. Rund um die Füllung gut andrücken und mit einem Servierring zu Ravioli ausstechen.

Diese in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

15 Salbeiblätter
2 Zweige glatte Petersilie
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Butter zerlassen, abgezupfte Salbeiblätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ravioli in der Salbei-Butter schwenken. Zum Schluss die Petersilie abbrausen, hacken und zu den Ravioli in die Salbei-Butter geben und unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.