

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ **"Griff nach den Sternen" mit Johann Lafer**



Christoph Ruffer

**Kabeljau mit Sellarie-Schaumsauce, gepfeffertem
Quittenkompott und Maronencreme**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets ohne Haut à 100 g
 ½ Limette, davon etwas Saft
 3 EL Mehl
 40 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Kabeljaufilets einlegen und von beiden Seiten hellbraun anbraten. Im Ofen etwa 5 bis 8 Minuten glasig garen. Die gegarten Kabeljaufilets mit etwas Limettensaft würzen.

Für die Maronencreme:

250 g vorgegarte Maronen
 1 ½ Schalotten (ca. 30 g Würfel)
 50 ml trockener Weißwein
 1 TL Kirschwasser
 200 ml Geflügelfond
 200 ml Sahne
 20 ml Haselnussöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Schalotten und Maronen in einem Topf in Haselnussöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond auffüllen. Alles zum Kochen bringen und ca. 8 Minuten reduzieren lassen. Die Sahne zugeben und für 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Maronen zusammen mit der Sahne im Mixer fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen.

Die Maronencreme mit Kirschwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Quittenkompott:

300 g Quitten (ca. 150 g Würfel)
 ½ Zitrone
 400 ml Quittenfond
 ½ Vanilleschote
 2 Sternanis
 1 TL Stärke
 Tasmanischer Pfeffer
 1 Prise Zucker

Die Zitrone halbieren, auspressen, den Saft auffangen und mit kaltem Wasser vermengen. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Streifen und diese dann in feine Würfel schneiden. Die Quittenwürfel in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Den Quittenfond in einem Topf zusammen mit der halben Vanilleschote und Sternanis zum Kochen bringen. Die Quittenwürfel aus dem Zitronenwasser nehmen, in den kochenden Quittenfond geben und darin weich mit leichtem Biss garen.

Die Quittenwürfel durch ein Sieb passieren und den Quittenfond auffangen. Den Fond in einem kleinen Topf auf 200 ml reduzieren lassen und mit Stärke dicklich binden. Die Quittenwürfel wieder zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit gemahlenem tasmanischem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Das gepfefferte Quittenkompott flach kühlen und Nocken davon abstechen.

Für die Sauce:

½ Knolle Sellerie (ca. 250 g Würfel)
2 Schalotten (ca. 40 g Würfel)
½ Limette
100 ml trockener Weißwein
400 ml Sahne
70 g Butter
¼ TL Maisstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und würfeln. In einem Topf 30 g Butter zerlassen und Schalotten und Sellerie darin für 3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit 300 ml Wasser auffüllen. Um die Hälfte einkochen lassen und die Sahne zugeben. Nochmals um die Hälfte reduzieren und die Selleriesauce mit dem Stabmixer ganz leicht anmischen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und die übrige Butter einmischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer schaumig aufmischen.

Für die Kräutergarnitur:

3 Zweige Kerbel
2 Zweige Dill
8 Halme Schnittlauch
50 g feiner, gelber Frisée
1 TL Apfelessig
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kerbelblättchen und Dillspitzen zupfen und zusammen mit Schnittlauchspitzen in eine Schüssel geben. Den Frisée fein zupfen und zugeben. Den Kräutersalat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Maronencreme auf einen Teller geben. Vom gepfefferten Quittenkompott mit 2 Teelöffeln zwei Nocken abstechen und daneben platzieren. Den glasig gegarten Kabeljau auf den Teller setzen und die Kräutergarnitur auf den Kabeljau hübsch anrichten. Die Sellerieschaumsauce mit dem Stabmixer nochmals aufmischen und neben die Maronencreme auf die Teller geben.



**PROFI
TIPP**

Der Quittenfond ist eine wunderbare Basis für viele Chutneys!

1,4 kg Quitten in grobe Würfel schneiden und zusammen mit 150 g Zucker und 1,25 L gutem Grauburgunder in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und für 3 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Immer wieder mit etwas Wasser auffüllen, sodass die Quitten mit Feuchtigkeit knapp bedeckt sind. Über die Kochzeit verändert sich die Farbe des Quittenfonds von hellgelb zu rosé-rot. Nach 3 Stunden den Fond durch ein Tuch passieren. Auf diesem Weg entstehen ca. 600 ml Quittenfond.