

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2019 ▪  
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



**Knuspriger Kartoffelwaller mit Dillgurken und Zitronensauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kartoffelwaller:**

2 kleine festkochende Kartoffeln  
2 küchenfertige Wallerfilets, à 120 g,  
ohne Haut und Gräten  
milde Chiliflocken  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. (Erst kurz vor dem Braten, da sie nicht gewaschen werden sollen und sonst braun werden würden.) Wallerfilets waschen, trocken tupfen, salzen und auf der flacheren Hautseite (wo vorher die Haut war) mit Kartoffelscheiben schuppenförmig belegen. Öl in einer Pfanne verteilen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wallerfilets ganz vorsichtig mit der Kartoffelseite nach unten einlegen und liegen lassen, bis sie goldbraun angebraten sind. Zum Kontrollieren vorsichtig von der Seite zwischendurch etwas anheben. Wallerfilets mit einer Profi-Winkelpalette wenden und auf der Fleischseite etwa 3 Minuten braten. Mit Chiliflocken bestreuen. (Zum Wenden eignet sich am besten eine Profi-Winkelpalette, da sie dünner ist als ein handelsüblicher Pfannenwender und die Kartoffelschuppen nicht so leicht verletzt).



**PROFI  
TIPP**

Es ist wichtig, die Filets zu salzen, bevor man sie mit Kartoffelscheiben belegt. Durch das Salz tritt eine eiweißhaltige Flüssigkeit aus dem Fisch, die wie ein „Kleber“ für die Kartoffelkruste wirkt.

**Für die Sauce:**

1 festkochende Kartoffel, à 100 g  
1 getrocknete rote Chilischote  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
80 g Sahne  
2 EL kalte Butter  
350 ml Gemüfefond  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffel schälen, waschen und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Lorbeerblatt abzupfen. Kartoffelwürfel im Fond mit Lorbeerblatt, Chilischote und der halben Knoblauchzehe 15 bis 20 Minuten weich kochen. Zitrone waschen, trocken tupfen, auspressen, Saft auffangen und Schale abreiben. Knoblauch, Chili und Lorbeerblatt entfernen, Sahne dazu geben, alles mit einem Stabmixer pürieren und die Butter untermixen. Etwas Zitronenabrieb unterrühren und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**Für die Gurken:**

1 kleinere, dünnere Gärtnergurke  
2 EL Butter  
1 Zweig Dill  
mildes Chilisalز  
Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und Dillspitzen fein hacken. Gurke waschen, trocken tupfen, längs halbieren und Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurkenhälften in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen. Auf einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Butter erhitzen, 1 TL gehackten Dill hinzufügen und mit Chilisalز würzen.

**Für die Garnitur:**

Gurken auf warmen Tellern verteilen, die Sauce außen herum träufeln und die Wallerfilets mit den Kartoffelschuppen nach oben liegend drauf setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schubbeck**



**Rotbarsch mit Selleriesauce und gebratenen Harissa-Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Rotbarsch:** Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne mit einem Pinsel verstreichen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Fischfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite ein paar Minuten bei milder Hitze goldbraun anbraten. Fischfilets wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und Filets in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilissalz würzen.
- 2 küchenfertige Rotbarschfilets, mit Haut  
 neutrales Öl, zum Braten  
 mildes Chilissalz
- Für die Harissa-Kartoffeln:** Knoblauch abziehen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen. Kartoffeln schälen, in knapp 1 cm große Würfel schneiden und mit Lorbeerblatt, die halbe Knoblauchzehe und Chilischote in Salzwasser 10 bis 15 Minuten gerade weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und Knoblauch, Chili und Lorbeerblatt entfernen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten, Pfanne vom Herd nehmen, Butter hinein schmelzen lassen und mit Harissa und Salz würzen.
- 400 g festkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 getrocknete rote Chilischote  
 1 Lorbeerblatt  
 Harissapulver  
 1 EL kalte Butter  
 1 TL neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Sellerie schälen, von Enden befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und im Gemüsefond am Siedepunkt etwa 20 Minuten absolut weich garen. Sahne dazu geben und mit einem Stabmixer pürieren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter hinein mixen und mit Chilissalz, etwas Vanillemark, Muskat und Salz verfeinern.
- 80 g Knollensellerie  
 200 ml Gemüsefond  
 40 g Sahne  
 1 EL kalte Butter  
 mildes Chilissalz  
 1 Vanilleschote  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Kartoffeln auf einem warmen Teller verteilen, die Sauce außen herum träufeln und Doradenfilets darauf legen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.