

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2024** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Ossobuco vom Seeteufel mit Kaviar-Linsen, Guanciale-Salsa und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Linsen:

100 g Belugalinsen
 1 kleine Karotte
 100 g Knollensellerie
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 300 ml Gemüsefond
 Alten Aceto Balsamico, zum
 Abschmecken
 10 Safranfäden
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen kalt abbrausen, im Gemüsefond mit dem Safran und 1 EL Olivenöl (ohne Zugabe von Salz!) aufkochen und in ca. 15 Minuten weich garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, Karotte und Sellerie schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne im übrigen Olivenöl anschwitzen und „al dente“ garen. Die gegarten Linsen ohne Garflüssigkeit zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Warmhalten.

Für die Salsa:

80 g Guanciale
 100 g Keniabohnen
 4 halbtrocknete Tomatenfilets
 1 Williamsbirne
 1 Schalotte
 4 Walnüsse
 2 EL Birnen-Balsamessig
 2 EL Walnussöl
 2 Zweige Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Keniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in kleine Röllchen schneiden.

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp geben.

Tomatenfilets in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Birne waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Schalottenwürfel in dem ausgelassenem Guancialefett glasig anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und mit dem Walnussöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Bohnen, die Birnenwürfel und die Walnüsse dazugeben. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden und mit den Tomatenfilets zur Salsa geben.

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelsteaks mit Knochen à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Salzflöcken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seeteufelsteaks mit Olivenöl einstreichen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen und die Steaks mit Knoblauch und Kräutern von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abdecken und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salzflöcken bestreuen.

Für das Kartoffelstroh:
1 mittelgroße Kartoffel
200 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Danach in dünne Streifen schneiden. Öl in einem flachen Topf auf ca. 180 Grad erhitzen. Kartoffelstreifen im heißen Öl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Die Linsen in einem Ring mittig auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Seeteufelsteaks mit Salzflocken würzen und daraufsetzen. Mit der Salsa, der Guanciale und dem Kartoffelstroh ausgarnieren und sofort servieren.

Zusatzzutaten von Marina:
Butter, Chiliflocken

Marina verwendete die Butter, um den Fisch darin zu schwenken. Die Linsen wurden mit den Chiliflocken abgeschmeckt.

Zusatzzutaten von Konstantin:
Butter

Konstantin verwendete die Butter, um den Fisch darin zu schwenken.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (*Stand September 2024*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d) (Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangleinen)
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Grundschieppnetze)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Kleine Seezungenfilets auf venezianischem Gemüse mit Moscato-Rosinen

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge:

3 Seezungenfilets à 100 g
 Olivenöl, zum Anbraten
 Fleur de sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Seezungenfilets waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Seezungenfilets in Olivenöl goldgelb braten und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

4 junge Möhren
 2 Stangen Staudensellerie
 4 Frühlingszwiebeln
 4 Schalotten
 1 Orange, Saft
 100 ml Weißwein
 Weißer Balsamico, zum Ablöschen
 60 ml Olivenöl
 Fleur de sel, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Staudensellerie schälen. Beides in gleich große Segmente von ca. 3 cm Länge schneiden. Schalotten abziehen und längs halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Salzen und pfeffern. Mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Alles aufkochen lassen und das Gemüse „al dente“ garen. Fond durch ein Sieb passieren und sirupartig einkochen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse mit dem reduzierten Fond erhitzen und nochmals je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und etwas weißen Balsamico hinzugeben.



**PROFI
TIPP**

Wenn man mehrere Gemüsesorten gleichmäßig knackig al dente garen möchte, kann man vorher nachschauen, welches Gemüse am längsten braucht. Dieses kommt dann natürlich zuerst in den Topf.

Für die Moscato-Rosinen:

2 EL Rosinen
 100 ml Moscato d’Asti

Moscato d’Asti und Rosinen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 Friséesalat
 2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frisée als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (*Stand September 2024*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d) (Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangelinen)
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Grundschleppnetze)