▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2020 ▪ ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Alexander Kumptner

Seeteufel im Knuspermantel mit glasierten Curry-Karotten, sautiertem Spinat und Venusmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
2 Seeteufelfilets à 150 g, ohne Haut
3 festkochende Kartoffeln
2 Salbeiblätter
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffel schälen, auf einen Spiralschneider stecken und zu Kartoffelspiralen drehen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Danach in dem geschnittenen Salbei wälzen. Gleichmäßig mit den Kartoffelspiralen einrollen und das Ende der Spiralen einfädeln, sodass sie beim Braten nicht aufgehen.

Seeteufel in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl so braten, dass die Kartoffel rundum goldbraun und knusprig wird. Im Backofen für weitere 5 Minuten glasig garen (kann auch nur in der Pfanne gebraten werden).

Für die Karotten:
2 Karotten, mit Grün
150-200 ml Karottensaft
1 Zitrone
2 EL Butter
½ TL Currypulver
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karottengrün abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Karotten waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in gleich große Rauten schneiden. 1 EL Butter in einer Kasserolle schmelzen und das Currypulver darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Mit Karottensaft aufgießen, etwas salzen und die Karotten-Rauten darin bissfest kochen (ca. 8 Minuten). Sollte die Flüssigkeit zu sehr reduziert sein, einfach noch etwas Karottensaft nachgießen. Sobald die Karotten den richtigen Garpunkt haben, durch ein Sieb abseihen und den überschüssigen Fond einreduzieren, mit Butter montieren und mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Karottenrauten wieder dazugeben und das Karottengrün darunter rühren.

Für den Spinat:
300 g junger Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und feinhacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin anbraten, Spinat dazugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und eventuell das überschüssige Wasser entfernen.

Für die Muscheln:
250 g Venusmuscheln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
50 ml franz. Wermut
2 Zweige glatte Petersilie

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die angedrückten Knoblauchzehen, sowie das Lorbeerblatt dazugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen, Muscheln dazugeben und kurz einen

1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Deckel darauf geben, bis sich alle Muscheln geöffnet haben und anschließend diese (nur die geöffneten) von der Hitze nehmen und auf einen Teller legen. Die überschüssige Flüssigkeit auffangen, wenn notwendig etwas einreduzieren und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die teilweisen ausgelösten Muscheln darin noch einmal aufwärmen (max. ein paar Sekunden).

Den sautierten Blattspinat in einen etwas tieferen Teller legen, die glasierten Karotten rundherum anrichten, den knusprig gebratenen Seeteufel auf den Spinat setzen und die Muscheln (teilweise ausgelöst und teilweise mit Schale) rundherum verteilen, mit dem reduzierten Fond napieren und servieren.

Zusatzzutaten von Maria:
100 ml Kokosmilch
1 Vanilleschote
20 ml Orangenlikör

Sowohl die Kokosmilch und den Orangenlikör rührte Maria in die Karottensauce. Das Mark der Vanilleschote gab sie zum Spinat. Aus den Grundzutaten im Studio nahm sich Maria eine Orange und rieb etwas Abrieb der Schale ebenfalls in die Karottensauce mit ein.

Zusatzzutaten von Renate:
1 Sternanis
1 Vanilleschote

Sowohl den Sternanis und die Vanille rührte Renate in die Karottensauce.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2020 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Mojito-Ceviche mit Avocadocreme, Radieschen und eingelegten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
400 g Kabeljaufilet, ohne Haut
6 Limetten
1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
½ Bund Minze
50 ml weißer Balsamico
2 TL brauner Zucker
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch filetieren, von den Gräten befreien, in gleich große Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in weißem Balsamico einlegen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Limetten in einer separaten Schüssel durch ein Sieb auspressen, den braunen Zucker dazugeben und ½ Bund Minze grob schneiden, andrücken und ebenfalls unterrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen. Fisch hineinlegen und garen lassen. Paprika schälen und sehr fein schneiden. Zum Fischsud geben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocadocreme:
1 reife Avocado
4 EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker
½ TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und Kern entfernen. In einen Mixer geben und Balsamicoessig, Zucker, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer dazugeben. Zu einer Creme mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:
1 Radieschen
1 Orange
1 rote Chilischote
1 Zweig Dill
100 ml Olivenöl

Radieschen waschen und sehr fein hobeln. Chili in Scheiben schneiden. Orange filetieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und Dillspitzen abschneiden.

Avocadocreme mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Schüssel spritzen, Orangenfilets dazusetzen, mit Chili und Dillspitzen garnieren, Olivenöl darüber gießen, den Fisch hineingeben und servieren.