

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2019** ▪
Finale mit Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Konfiertes Saiblingsfilet und lauwarmer Kartoffelsalat mit Orangen-Salsa-verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Konfierten Saibling:

300 g Saiblingsfilet mit Haut
 1 Orange
 Fleur de sel
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Saibling auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl bedecken und etwas Orangenabrieb ins Öl geben.

Saiblingsfilets ca. 13 Minuten glasig garen, die Haut abziehen und mit Fleur de sel von beiden Seiten würzen.

Für den Kartoffelsalat:

200 g La Ratte-Kartoffeln
 2 Schalotten
 ½ EL Dijon-Senf
 50 ml frischer Orangensaft
 50 ml Geflügelfond
 2 EL Apfelbalsamessig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Kümmel
 grobes Meersalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in zugedecktem Topf mit grobem Meersalz und Kümmel zum Kochen bringen. Bissfest garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln ggf. pellen und in Scheiben schneiden.

Orangensaft in kleinem Topf auf die Hälfte reduzieren. Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit reduziertem Orangensaft, Apfelbalsamessig und Geflügelfond ablöschen. Dijon-Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz abkühlen lassen und Sud über Kartoffelscheiben gießen. So lange wie möglich ziehen lassen.

Für die Orangen-Salsa-verde:

1 Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Orange
 1 Sardellenfilet
 1 TL Kapern
 1 EL milder Weinessig
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Sardellen und Kapern fein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Olivenöl marinieren.

Kurz vor dem Servieren mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen-Salsa-verde unter Kartoffelsalat heben.

Für die Garnitur:

2 TL Saiblingskaviar
 1 Kästchen Shisokresse
 50 g Frisée

Frisée waschen und trockenschleudern. Brunnenkresse putzen. Angerichtetes Gericht damit ausgarnieren. Kaviar auf dem Saibling drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Lilly: Mit dem Thymian hat Lilly das Öl des Fisches aromatisiert. Die Gurke hat Lilly gewaschen, geschält, entkernt und in Würfeln unter den Kartoffelsalat gehoben. Die Oliven hat sie in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls zum Kartoffelsalat gegeben.

- 1 Gurke
- grüne entsteinte Oliven
- 1 Bund Thymian

Zusatzzutaten Leona: Leona hat den Fisch mit dem Orangenpfeffer abgeschmeckt. Die Pinienkerne hat Leona in der Pfanne angeröstet und unter den Salat gegeben. Vorm Servieren hat Leona etwas frischen Meerrettich über das Gericht gerieben.

- 1 frische Meerrettich-Wurzel
- Pinienkerne
- Orangenpfeffer