

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2019 ▪  
Finalgericht mit Mario Kotaska



Mario Kotaska

**Fish & Chips „mal anders“ mit Harissa-Gurken und japanischer Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

2 Kabeljaufilets à 250 g, ohne Haut  
90 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Filets in eine mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch gefüllte Auflaufform legen. Die Filets direkt mit Klarsichtfolie bedecken und im Backofen ca. 25 Minuten confieren. Die Filets sind fertig, wenn sie sich auf Druck leicht „aufblättern“.

**Für die Chips:**

½ Süßkartoffel  
250 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig rausbraten. Auf einem Küchenpapier entfetten, salzen und über den Kabeljau streuen.

**Für die Harissa-Gurken:**

1 Salatgurke  
2 kleine rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
ca. 100 ml Geflügelfond  
1 EL Harissapaste  
½ Bund Dill  
10 ml Olivenöl

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit Zwiebeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Gurken hinzugeben und mit Salz und Harissapaste würzen. Mehrfach umrühren, mit wenig Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Temperatur weich schmoren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unmittelbar vor dem Servieren mit Dill verfeinern.

**Für die japanische Mayonnaise:**

ca. 150 ml Sonnenblumenöl  
1 EL Reisessig  
1 TL Senf  
1 TL Zucker  
1 Limette  
1 Ei  
½ TL Fischsauce  
1 Msp. Dashi-Pulver

Limette abreiben und auspressen. Ei trennen und das Eigelb bereitstellen. Öl, Reisessig, Senf, Zucker, Limettensaft- und Abrieb mit dem Eigelb in ein Gefäß geben und mit einem Zauberstab sorgfältig emulgieren. Je nach Gusto mit Dashi-Pulver und Fischsauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten Stefan:** *Stefan hat den Thymian und Rosmarin in einem Topf mit Olivenöl erwärmt. Das aromatisierte Öl hat er anschließend in die Auflaufform gefüllt, damit der Fisch darin confiert. Den Koriander hat Stefan gehackt und mit der Mayonnaise vermischt.*

2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin,  
3 Zweige Koriander

**Zusatzzutaten Merete:** *Merete hat die Lorbeerblätter zum Olivenöl und Knoblauch in die Auflaufform für den Fisch gegeben. Dazu hat sie außerdem 2-3 Scheiben Ingwer hinzugefügt. Ebenfalls hat sie den Koriander gehackt und mit der Mayonnaise vermischt.*

4 Lorbeerblätter, 3 cm Ingwer, 3 Zweige  
Koriander