▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2020 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Konfierter Skrei auf venezianischem Gemüse mit Moscato-Rosinen

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
2 Skreifilets à 150 g, ohne Haut
1 Orange
2 TL Bitterorangenmarmelade
2 Zweige Thymian
2 Halme Schnittlauch
Piment d'Espelette, zum Würzen
Fleur de sel, zum Würzen
500 ml Olivenöl
Eiswasser

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.
Skreifilets waschen und trockentupfen. Die einzelnen Filets vorsichtig in der Mitte einschneiden, aufklappen und dünn mit Orangenmarmelade bestreichen. Schnittlauch kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Fischfilets damit zubinden. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Thymian und Olivenöl in einer Pfanne auf 65 Grad erhitzen. Skrei leicht salzen und in das warme Öl legen. Die Filets sollten vollständig mit Olivenöl bedeckt sein. Fisch im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de sel und Piment d'Espelette würzen.

Für das Gemüse:
½ Bund junge Möhren
2 Stangen Staudensellerie
6 Schalotten
½ Frühlingszwiebeln
150 ml Orangensaft
75 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
50 ml Olivenöl
Fleur de sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Sellerie waschen, trockentupfen und schälen. Beides in gleich große Stücke von ca. 3 cm Länge schneiden. Schalotten abziehen und längs halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Möhren, Sellerie und Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen, dann mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Lorbeerblatt hinzugeben. Alles aufkochen lassen und das Gemüse bissfest garen. Den Fond durch ein feines Haarsieb passieren und fast sirupartig einkochen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Das Gemüse sowie die Frühlingszwiebeln zum reduzierten Fond geben und erhitzen. Alles mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosinen:
2 EL Rosinen
100 ml Moscato d'Asti

Rosinen und Moscato d'Asti in einen Topf geben und aufkochen lassen. Topf vom Herdnehmen und warm halten.

Für die Garnitur:
Frisée, zum Ausgarnieren
1 Orange
2 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frisée waschen und trockenschleudern. Orange halbieren und Saft auspressen. Aus Olivenöl und Orangensaft eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frisée damit marinieren. Gericht mit Pinienkernen und Frisée garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Gerda:
1 EL grüne Oliven
1 Zweige Minze

Sowohl die Oliven als auch die Minze hackte Gerda klein und verfeinerte ihr venezianisches Gemüse damit.

Zusatzzutaten von Andreia:
1 gelbe Kiwi

Andreia schälte die Kiwi und schnitt sie in Scheiben. Diese Scheiben nutze sie als Füllung für das Fischfilet.