

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2022** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Konfiertes Steinbutt unter der Knochenmarkkruste mit Babyspinat und Yuzu-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Knochenmarkkruste:

80 g Knochenmark (gut gewässert)
 1 Bund Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel Thymian etc., ca. 70 g)
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, davon Abrieb
 1 TL Senf
 80 g Pankomehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter gründlich abbrausen und mit dem Pankomehl zu einer glatten Masse mixen.

Knochenmark in einer Pfanne farblos auslassen und nochmals im Kühlschrank kaltstellen.

Schalotte schälen, in feine Brunoise schneiden, kurz in eine Pfanne anschwitzen und zu der Panko-Kräutermischung dazugeben.

Die Kräutermischung mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb abschmecken.

Das erkaltete Knochenmark mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Ebenfalls leicht abschmecken und dies zusammen mit der Kräuterbasis in einer Schüssel gut verrühren.

Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Kruste darauflegen, mit einem zweiten Backpapier bedecken und mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausstreichen. Kaltstellen.

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets, à 200 g, ohne Haut
 Neutrales Öl, zum Konfieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinbutt vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Auflaufform in Öl bei circa 60 Grad Umluft 15-20 Minuten schonend konfieren.

Anschließend herausnehmen.

Knochenmarkkruste aus dem Kühlschrank nehmen, vom Backpapier lösen und Fisch mit der Knochenmarkkruste bedecken. Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion hoch stellen und Fisch im Ofen gratinieren, bis die Kruste eine leichte Farbe annimmt.



Laut WWF sollten sie auf **Steinbutt** aus den Niederlanden (Aquakultur: Kreislaufanlagen) zurückgreifen. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Fischen lassen, die aus den Fanggebieten Nordostatlantik FAO 27 (Wildfang) stammen (außer Nordsee (V) Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze).

Für den Yuzu-Schaum:

1 Schalotte	Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf glasig anschwitzen. Champignons klein schneiden und hinzufügen. Schalotten und Champignons bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten farblos anbraten.
100 g Champignons	
50 ml Weißwein	Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und um ca. 2/3 langsam einkochen lassen.
50 ml Noilly Prat	
100 ml Milch	Milch, Sahne und Fischfond hinzufügen und nochmals bei kleiner Temperatur um 1/3 einkochen lassen.
50 g Sahne	
50 ml Fischfond	Anschließend alles durch ein Sieb passieren.
40 ml Yuzusaft	Mit Yuzusaft kräftig abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.
80 g kalte Butter	
10 Zweige Estragon	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Estragon verfeinern.
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Den Spinat in tiefe Teller geben. Den gratinierten Steinbutt auf den Spinat setzen, mit Yuzu-Schaum garnieren und sofort servieren.

*Die Finalistinnen haben keine
Zusatzzutaten verwendet.*