

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2023** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Skrei mit Blumenkohlpuree, Kohlgemüse und Kapernschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Kapernschaum:

1 EL Kapern (nonpareille, inklusive Wasser aus dem Glas)
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 80 ml Sahne
 1 EL Butter
 100 ml Weißwein
 50 ml Wermut
 150 ml Geflügelfond
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limette filetieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Kapern und Limettenfilets darin anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Kapernsaft abschmecken.

Für das Blumenkohlpuree:

250 g Blumenkohl
 120 ml Milch
 120 ml Schlagsahne
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Blumenkohl waschen und Röschen abtrennen. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Blumenkohl mit Milch und Sahne in einen großen Topf geben und etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis Blumenkohl gar ist. Blumenkohl mit etwas Kochflüssigkeit im Standmixer fein pürieren, nach Bedarf noch etwas mehr von der Flüssigkeit zugeben und mit der braunen Butter und Salz abschmecken.

Für das Kohlgemüse:

½ kleinen Blumenkohl
 ½ kleinen Romanesco
 1 EL Butter
 4 Zweige Petersilie
 Feines Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl- und Romanescoröschen waschen und getrennt in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser bissfest blanchieren. Der Romanesco benötigt etwa 3 Minuten länger. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Kohlröschen trockentupfen und in einer Pfanne mit schäumender Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für den Skrei:

2 Skreifilets mit Haut à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Skreifilets kalt abbrausen und trockentupfen. Von beiden Seiten salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin zuerst auf der Fleischseite anbraten. Wenden, Thymian dazu geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen.



Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für die Garnitur:

4 Kapernäpfel

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Salzflakes, zum Würzen

Saltflakes nutzen um Skrei vor dem Servieren zu würzen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapernäpfel darin frittieren. Vor dem Servieren Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.