

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2025 –**
Tagesmotto „Silvester-Party“ mit Cornelia Poletto



Christoph Rüffer

Kokon von St. Pierre und Thai-Basilikum mit Kokos-Curry-Schaum und Gemüse-Konfetti

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 ganzer St. Pierre, à 1 kg

2 festkochende Kartoffeln

1 L Pflanzenöl

1 Bund Thai-Basilikum

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kokon vom St. Pierre den Fisch filetieren und die einzelnen Filets von der Haut befreien. Die Blätter vom Thai-Basilikum von den Stielen zupfen. Die einzelnen Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Thai-Basilikumblättern belegen. Zwei Fischfilets zusammensetzen, so dass die Basilikumblätter sich in der Mitte befinden.

Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider lange „Kartoffelluftschnüre“ schneiden. Diese „Kartoffelluftschnüre“ um die zusammengestzten St. Pierre-Filets rollen, so dass ein „Kokon“ entsteht. Pflanzenöl in einer Friteuse auf 170 Grad erhitzen und den Kokon darin in ca. 5 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Danach den St. Pierre-Kokon 2 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen und ruhen lassen. Kokon nochmals mit etwas Salz würzen. Dann in dicke Tranchen aufschneiden und anrichten.

Für den Schaum:

4 Stangen Frühlingslauch

2 Schalotten

50 g Ingwer

1 grüner Apfel

½ Ananas

½ Banane

1 Limette, Saft & Abrieb

30 g Butterwürfel

200 ml Kokosmilch

200 ml Sahne

300 ml Gemüsefond

150 ml Wermut

150 ml Weißwein

150 ml weißer Portwein

30 ml Olivenöl

6 Stangen Zitronengras

1 EL Madras Currypulver

1 TL Kurkuma

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und mit dem Frühlingslauch klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen. Ingwer schälen und mit den Stielen des Thai-Basilikums und dem Zitronengras klein schneiden und in den Saucenansatz geben. Apfel entkernen, Ananas und die Banane schälen und alles grob zerleinert zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Curry und Kurkuma bestäuben. Wermut, Weißwein und Portwein zugeben und stark einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Kokosmilch und Sahne auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Alles mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas geriebener Limettenschale und -saft sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluss die Butterwürfel einrühren und die Sauce schön aufschäumen.

Für das Gemüse:

100 g Zuckerschoten
1 rote Paprika
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
30 g Butterwürfel
Salz, aus der Mühle

Zuckerschoten schräg in dünne Streifen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Paprika vierteln, entkernen und schälen. Von beiden Zucchiniarten die Schale dünn mit einem Messer abschneiden. Mit einem ganz kleinen runden Ausstecher Kreise aus den Schalen und der Paprika ausstechen, kurz blanchieren und dann zusammen mit den Zuckerschotenstreifen in Butter erwärmen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Zuckerschotenstreifen mit dem Gemüsekopf auf Teller anrichten. Den Kokon vom St. Pierre darauf setzen und den Kokos-Curry-Schaum angießen.



Laut WWF ist der **Petersfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: Dezember 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Azoren (ICES 10), Handleinen und Angelleinen