▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juni 2025 ▪
Finalgericht von Johann Lafer

Red Snapper mit Süßkartoffel-Kokos-Kruste, Pak Choi und Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Red Snapper mit Süßkartoffel-Kokos-kruste:
350 g Red Snapperfilet, ohne Haut und Gräten
75 g Süßkartoffeln
1 Kokosnuss
½ Limette, Saft
25 ml Sahne
25 g Kokosfett
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Red Snapperfilet abbrausen und trocken tupfen. 100 g davon wegschneiden und fein würfeln. Den Fisch mit Sahne in einem Mixer zu einer feinen Farce pürieren. Restliches Filet in vier gleich große Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft kräftig würzen. Kokosnus öffnen und ein Viertel des Fruchtfleischs vorsichtig mit einem kleinen Messer aus der Schale lösen. Süßkartoffel schälen. Beides in feine Streifen hobeln und miteinander mischen. Je eine Seite der Fischstücke gleichmäßig dünn mit etwas Farce bestreichen, großzügig Kokos-Süßkartoffelstreifen darauf verteilen und fest andrücken.

Fisch auf der Kokos-Kartoffel-Seite in heißem Kokosfett in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Filetstücke wenden und für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für den Pak Choi:
250 g junger Pak Choi
1 Schalotte
1 Knoblauchzehen
½ kleine Chilischote
2 EL Sojasauce
1-2 EL Austernsauce
½ EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak Choi putzen und je nach Größe nochmals halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen, Chili halbieren und entkernen. Alles in feine Streifen schneiden und in heißem Sesamöl in einem Wok kurz anschwitzen. Pak Choi zufügen und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren zusammenfallen lassen. Dann mit Sojasauce ablöschen und ca. 2 Minuten dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, Austernsauce unterheben. Gemüse auf Teller verteilen und mit dem gebratenen Fischtranchen servieren.

Für die Beurre blanc:
½ Schalotte
150 ml Sahne
40 g kalte Butter
100 ml Fischfond
50 ml Riesling
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in 1 EL Butter in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit Riesling ablöschen. Fischfond und 50 ml Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Sahne aufschlagen. 1 EL geschlagene Sahne und restliche kalte Butter zugeben und schaumig mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Lisa:
1 Stange Zitronengras
3 Kaffirlimettenblätter
1 Prise weißer Pfeffer

Das Zitronengras sowie die Kaffirlimettenblätter werden angedrückt, in der Mitte gebrochen und zur Beurre blanc gegeben. Zudem wird die Sauce mit weißem Pfeffer verfeinert.

Zusatzzutaten von Deniz:
1 Orange, Abrieb
1 Prise getrockneter Estragon

Die Schale der Orange rieb Deniz ab und gab sie zur Beurre blanc. Außerdem gab er Orangenabrieb am Schluss über das Gericht zur Garnitur. Orangenfilets gab er zusätzlich auf den Teller. Die Beurre blanc schmeckte er mit Estragon ab.

PROFI TIPP

Laut WWF sind **Red Snapper** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen *(Stand Juni 2025)*:

- 2. Wahl: Indischer Ozean (FAO 51, 57)
  (Handleinen und Angelleinen)