▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2021 ▪

ChampionsWeek ▪ "Fusionsküche" mit Alexander Kumptner



Antje Tietz

Lima meets Hamburg: Ceviche von Kabeljau und Matjes mit geflämmten Silberzwiebeln, Korianderöl, Sticky Bacon und blauen Chips an lauwarmem Salat von der Vitelotte

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:
250 g Kabeljaufilet, ohne Haut
125 g Matjes
2 rote Zwiebeln
1 rote milde Chilischote
4 Limetten
1 Orange
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau und Matjes nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden. Limetten und Orange auspressen, Chili längs aufschneiden, Häute und Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden, Koriander hacken. Alles mischen und salzen.

PROFI TIPP

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 Silberzwiebeln:
10 kleine, eingelegte Silberzwiebeln aus dem Glas

Zwiebeln längs halbieren und die Schichten trennen, mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für den Kartoffelsalat:
250 g Vitelotte
125 g kleine Speckwürfel
2 Schalotten
250 ml Rinderfond
2 EL mildes Apfelessig
2 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinhacken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abspülen und in Rinderfond bissfest kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Dann eine klein gehackte und mit Salz bestreute Schalotten dazu geben. Speckwürfel anbraten und mit Fond aufgießen. Milden Apfelessig, Weißweinessig und ein wenig Salz dazugeben. Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken und falls notwendig nachwürzen. Mit gehacktem Schnittlauch vermengen.

Für das Korianderöl:
20 g Koriander
100 ml Olivenöl

Öl auf 90 Grad erhitzen und mit dem Koriander pürieren, ziehen lassen und durchsieben.

Für die blauen Chips:
1 längliche Vitelotte
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und dünn hobeln, auf Küchenpapier ausbreiten und mit einem Küchenpapier abdecken, andrücken, 5 Minuten beiseitestellen, dann abtupfen, salzen und 3 Minuten in heißem Öl frittieren.

Für den Sticky Bacon:
6 Scheiben Bacon
1 EL Ahornsirup
1 Orange, 3 EL Saft
2 EL Zucker

Orange auspressen. Bacon fast kross in der Pfanne ausbacken, herausnehmen, Zucker karamellisieren, Orangensaft und Ahornsirup einrühren und Bacon darin karamellisieren. Trocknen lassen.

Für die Garnitur:
Kapuzinerkresseblüten
Lila Hornveilchenblüten

Blüten zum Anrichten nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.