

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Sauce" mit Alexander Kumptner



Caroline Ballmann

Zanderfilet mit Dashi-Sud, Edamamepüree, Sake-Beurre-blanc, Koriander-Chili-Öl und Nori-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 100 g (mit Haut)
4 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen, trockentupfen, portionieren und die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke auf der Haut bei hoher, jedoch nicht maximaler Temperatur kross anbraten. Nach 3-4 Minuten Temperatur erneut reduzieren und den Fisch ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chili-Öl:

1 Bund Koriander
1 kleine grüne scharfe Chili
80 ml Rapsöl
1 Prise Salz

Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit der Haushaltsschere in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden und in einen Zerkleinerer geben. Chilischote, sowie Öl und Salz hinzufügen und 1-2 Minuten lang durchmischen. Durch ein Sieb laufen lassen und das gewonnene grüne Gewürzöl beiseite stellen. Den Mixer nicht vollständig reinigen.

Für das Edamamepüree:

250 g geschälte TK Sojabohnenkerne
200 ml Gemüsefond
1 EL Butter
3 EL Dashi-Sud (s.u.)
1 Prise Salz

Edamame im Gemüsefond 5-10 Minuten garen, durch ein Sieb geben und im selben Mixer wie das Gewürzöl mit etwas Butter, Salz und 2-3 EL Dashi-Sud zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Das Püree in einen Spritzbeutel geben und im Wasserbad warm halten.

Für den Dashi-Sud:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 g Schweinebauch (eine dicke Scheibe)
2 Kombu-Algen
50 g Katsuobushi (getrocknete Bonitoflocken)
1 kleine rote scharfe Chilischote
1 EL helle Misopaste
1 TL dunkles geröstetes Sesamöl
1 TL Mirin
1 EL trockenen Sake
1 TL Bergamottensaft
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und grob hacken. Und in 1 EL Rapsöl kurz anbraten. Nach 2 Minuten den Schweinebauch mitbraten. Nach weiteren 2 Minuten 400 ml Wasser aufgießen und 2 große Stücke Kombu-Alge sowie das Katsuobushi und eine Chilischote im Ganzen hinzufügen. Den Sud 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, durch ein Sieb geben und mit Misopaste, Sesamöl, Mirin, Sake und Bergamottensaft verfeinern und ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Sake-Beurre-blanc:

1 Bergamotte
1 Schalotte
50 ml Sake

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Sake und 1 EL Mirin und dem Reissessig in einen Topf geben und die Flüssigkeit bis auf 1/3 reduzieren. 50 ml Dashi (von oben) hinzugeben und ebenfalls reduzieren. Mit etwas Saft von der Bergamotte sowie Abrieb verfeinern. Nach 3 Minuten die

20 ml Dashi (von oben) Schalotte abseihen. Sauce mit der kalten Butter aufmontieren und mit
 10 ml Reisessig etwas Salz abschmecken. In einer Siphonflasche aufschäumen und
 2 EL Mirin warmhalten. Sahne schlagen. Zu einem Teil der Beurre blanc 2 EL
 200 g kalte Butter geschlagene Sahne geben und mit dem Pürierstab einen Schaum
 2 EL Sahne herstellen.
 Salz, aus der Mühle

Für den Chip: Earl-Grey im Mörser fein zerstoßen. Lakritz- und Earl-Grey-Pulver mit
 1 Blatt Nori-Alge einer Prise Salz mischen. Einen Topf mit Öl erhitzen. Aus der Norialge
 ½ TL Lakritzpulver zwei Stücke herausreißen, diese eine Minute im heißen Öl frittieren und
 ½ TL Earl-Grey Tee mit der Gewürzmischung bestreuen.
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Edamamepüree als Kreis auf den Teller aufspritzen und die Beurre Blanc
 50 g Enokipilze hineingeben. Auf den Kreis das Zanderfilet ablegen und mit Salz und
 Lila Sango-Rettich-Kresse Bergamotte-Abrieb würzen. Außerhalb des Püreekreises den Sud
 aufgießen. Diesen mit den Spitzen der Enoki Pilze sowie mit der Rettich-
 Kresse garnieren und Gewürztes Noriblatt großzügig mit dem Chili-
 Koriander-Öl beträufeln. Den Nori Chip aufrecht in das Püree einstecken.