

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2019 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Julienne & Co." mit Cornelia Poletto



Doreen Hoppe

Jardinière

**Kabeljau in Zucchini-Tagiatelle mit Safransauce und Mini-Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kabeljau:**

1 Kabeljaufilet ohne Haut à 400 g  
1 ½ gelbe Zucchini  
1 ½ grüne Zucchini  
¼ TL Zucker  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fischfilet waschen, trocknen und in zwei gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Zucker und Salz würzen.

Mit dem Sparschäler die Zucchini in breite, hauchdünne Tagliatelle schneiden. Die Zucchini mit Salz bestreuen und kurz auswässern lassen.

Die Zucchini-Tagliatelle auf einem Tuch farblich abwechselnd leicht überlappend auslegen. Den Kabeljau daraufsetzen und mit Hilfe des Tuches fest in den Zucchini-Tagliatelle einwickeln.

Das Päckchen mit etwas Olivenöl in eine ofenfeste Form geben und mit Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten glasig garen.

**Für die Safransauce:**

1 g Safranfäden  
1 Schalotten  
1 Zitrone, davon 1 TL Saft  
50 ml trockener Weißwein  
50 ml Fischfond  
50 ml Sahne  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten.

Mit Weißwein, Fischfond und Sahne ablöschen.

Die Sauce auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Zitronensaft und Safran zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Zum Anrichten die übrige Butter mit dem Stabmixer untermontieren.

**Für die Bratkartoffelwürfel:**

4 große, festkochende Kartoffeln  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
4 Zweige Majoran  
¼ Bund glatte Petersilie  
3 EL Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bissfest garen.

Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Bratkartoffeln auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Petersilie, Majoran und Paprikapulver würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.