

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 5. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Füllung“ mit Björn Freitag



Fatma Dogan

**Schollen-Röllchen mit Saiblingsfarce, Kräuterseitlingen,
Zitronenconfit und Avocado-Crème-brûlée**

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

2 Saibling Filets à 200 g, mit Haut
 2 Knoblauchzehen
 2 Limetten
 100 g Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Saiblinge entfernen und mit der Sahne mixen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Limette waschen und trockentupfen. Die cremige Masse (Farce) mit Knoblauch, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Scholle:

2 Schollenfilets
 20 g Meerrettich aus dem Glas
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 2 Zweige Dill
 2 Zweige Thymian
 2 EL Mehl
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Schollenfilets waschen, trocken tupfen, längs halbieren und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Filets mit Mehl bestreuen und in Öl, Knoblauch und Thymian scharf anbraten. Butter hinzuzufügen und braten bis das Filets bräunlich wird. Fisch rausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets mit Meerrettich bestreichen und die Saibling-Farce wurstförmig auf das Filet legen. Filets einrollen und mit kleinen Spießen zu fixieren.

Für die Pilze:

5 große Kräuterseitlinge
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und mit der Reibe in schmale Scheiben schneiden und kurz im heißen Wasser mit Salz garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocado-Creme:

1 Avocado
 ½ rote Chilischote
 1 Limette
 1 Blatt Gelatine
 1 EL Honig
 1 EL Koriandersaat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Avocado schälen und Fruchtfleisch herauslösen. Chili kleinschneiden und Kerne entfernen. Limette waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocado mit Koriandersaat, Limettensaft, -abrieb Chili, Salz, Pfeffer und Honig verfeinern. Die Maße mixen. Gelatine aufkochen und die Maße der Avocado unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

- Für das Zitronenconfit:** Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten im heißen Wasser kochen und wiederholen. Die Scheiben in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
- 2 Zitronen
- 2 Orangen (100 ml Saft)
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Portwein
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Mehl
- 50 g Stärke
- 1 EL Butter
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 50 g Rohrzucker
- Etwas Haselnussöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Orangen auspressen. Haselnussöl, Rohrzucker, Sternanis und Vanilleschote in einen Topf geben und mit Orangensaft ablöschen. Portwein und Zimtstange dazu geben. Dann mit angerührter Stärke köcheln lassen. Stärke auskochen lassen. Zitronenscheiben klein würfeln und die Gewürze wieder aus dem Confit rausnehmen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Knoblauch abziehen und kleinschneiden.
- Röllchen salzen, pfeffern, in Mehl rollen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten. Am Schluss in etwas Butter und Thymian schwenken.
- Für die Garnitur:** Kaviar als Garnitur verwenden.
- 1 EL Saiblings-Kaviar

Die Avocado-crème-brûlée ausstechen, etwas Rohrzucker drüberstreuen und mit einem Flambierer abflämmen. Anrichten, mit Kaviar bestreuen und servieren.