

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2019 ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Florian Blackert**

**Seeteufel mit Beurre blanc, glasiertem Fenchel, Maiscreme und gerösteten Haselnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:** Eine Pfanne erhitzen und die Koriandersaat darin rösten. Zitrone abbrausen und trockentupfen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einem Mörser den Knoblauch, roten Pfeffer, Zitronenabrieb, Thymianblätter, Koriandersaat und Salz zu einer Gewürzmischung verarbeiten.

400 g Seeteufel-Filet, ohne Haut  
 1 Zitrone  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Zweige Thymian  
 2 TL Koriandersaat  
 2 TL ganze rote Pfefferkörner  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Beurre blanc:** Die Zitrone waschen, trocknen und einige Zesten abziehen. Schalotte halbieren, abziehen und klein hacken. In einem kleinen Topf Schalotten bei mittlerer Hitze mit etwas Butter anbraten. Sahne aufschlagen und unterrühren. Reduzieren lassen. Die kalte Butter in 2,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Bei schwacher Hitze die Butterwürfel nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Danach die Sauce durch ein Spitzsieb streichen. Mit Salz abschmecken und die Zitronenzesten dazugeben. Die Beurre-blanc mit zum Servieren warmhalten.

150 g kalte Butter  
 60 g Schlagsahne  
 1 Zitrone  
 1 Schalotte  
 250 ml Weißwein  
 3 Zweige Estragon  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Maiscreme:** Schalotten abziehen und kleinschneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Mais hinzugeben und etwa 2-3 Minuten mit braten. Die Sahne angießen und die Masse in einem Standmixer glatt pürieren. Restliche Butter untermengen und mit Salz abschmecken.

2 vorgekochte Maiskolben  
 2 Schalotten  
 100 g Sahne  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Haselnüsse:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse im Ganzen auf ein Blech geben und rösten. Anschließend mit einem Küchentuch abreiben, damit die bittere Schale abgeht und hacken.

50 g Haselnüsse

**Für das Brunnenkresse-Öl:** Brunnenkresse und Traubenkernöl zu gleichen Teilen in einen Standmixer geben und fein pürieren. Danach das Öl durch ein feinmaschiges Sieb geben.

2 Kästen Brunnenkresse  
 50 ml Traubenkernöl

**Für den Fenchel:** Den Strunk vom Fenchel entfernen, vierteln und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Das Fenchelgrün zum Garnieren aufbewahren.

1 Fenchelknolle, mit Grün  
1 Orange  
100 ml Weißwein  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Fenchelstreifen darin etwa 3-4 Minuten braten. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Fenchel mit Orangensaft und Weißwein ablöschen und die Orangenesten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.