

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Frank Finck

**Pochierter Kabeljau mit Kerbelsauce, Zweierlei
 Wurzelgemüse und Wildkräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 300 g Kabeljaufilet mit Haut
- 1 Schalotte
- 400 ml Fischfond
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- 1 TL Anis-Samen
- Butter, zum Anschwitzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter andünsten. Lorbeer, Anis-Samen und Piment dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond und dem Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Auf kleiner Hitze warm halten. Fisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten vor dem Servieren den Fisch mit Haut im Topf pochieren. Danach kurz vor dem Anrichten die Haut abziehen.

Für das Zweierlei vom Wurzelgemüse:

- 4 Möhren
- ½ Sellerieknolle
- 1 Lauchstange
- 1 Zitrone
- 400 ml Gemüsefond
- 2 EL Butter
- 1 Muskatnuss
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und die Enden entfernen. Sellerieknolle schälen, Lauch abziehen und Enden entfernen. Eine Hälfte vom Gemüse in feine Julienne schneiden. Die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Julienne-Streifen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
 Für das Püree die Gemüswürfel in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.
 Fond abschütten, Gemüse mit 1 TL Butter und geriebener Muskatnuss fein pürieren, mit Zitronensaft abschmecken.
 Die Julienne-Streifen kurz vor dem Servieren in heißer Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Kerbelsauce:

- 1 Bund Kerbel
- 200 ml Sahne
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Sojamilch
- 1 TL Butter
- Stärkemehl, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne und Fond auf die Hälfte einkochen lassen.
 Stärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.
 Kerbel abrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen.
 Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem gezupften Kerbel, Sojamilch und 1 TL Butter aufschäumen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

- 1 Bund Wildkräuter
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Obstessig
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter waschen und trockenschleudern.
 Die Wildkräuter mit der Vinaigrette beträufeln.
 Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.