

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Luisa Lukasczyk

**Kabeljau mit Meerrettichsauce, Petersilienwurzelpüree, Wildkräutersalat und gepickelten Zwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kabeljau:**

400 g Kabeljauloins, mit Haut  
 1 EL Olivenöl  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite anbraten. Wenden und kurz auf der Fleischseite fertig garen. Butter hinzufügen und Fisch damit übergießen.

**Für das Petersilienwurzelpüree:**

500 g Petersilienwurzel  
 100 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Zitrone  
 100 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss  
 2 EL Butter, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzeln und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel gar schmoren. Mit Sahne aufgießen und glatt mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Beides zum Püree geben. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Meerrettichsauce:**

5 cm frischen Meerrettich  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Sahne  
 200 ml Weißwein  
 200 ml Gemüsefond  
 2 EL Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond aufgießen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Meerrettich waschen, trockentupfen, in die Sauce reiben und Sahne hinzufügen. Alles mit einem Stabmixer glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Wildkräutersalat:**

200 g Wildkräuter  
 1 EL Honigsenf  
 100 ml Olivenöl  
 50 ml weißer Balsamico  
 50 ml naturtrüber Apfelsaft  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Aus Honig, Olivenöl, Balsamico und Apfelsaft eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern mischen.

**Für die gepickelten Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel  
100 ml weißer Balsamico  
3 frische Lorbeerblätter  
1 EL helle Senfsaat,  
1 TL Wachholderbeeren  
2 EL Zucker  
1 EL Salz  
1 TL schwarze Pfefferkörner

Essig in einem Topf erwärmen und Lorbeerblätter, Senfsaat, Wachholderbeeren, Zucker, Pfefferkörner und Salz hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in den Sud legen und 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.