▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2020 ▪ ChampionsWeek ▪ "Heimatgefühle" mit Johann Lafer



Luisa Lukasczyk

Pannfisch mit Gurkensalat, selbstgemachter Remoulade, geschmorten Kartoffeln und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Pannfisch:
400 g Kabeljauloins, mit Haut
2 EL Butter
1 EL Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen 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 die Remoulade:
30 g feine Kapern
2 Gewürzgurken
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Ei
1 TL Senf
200 ml Pflanzenöl
2 EL weißer Balsamico
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei gemeinsam mit dem Senf und dem Öl in einem hohen Mixbecher mit einem Mixstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken und Gewürzgurken ebenfalls fein hacken. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alles zur Mayonnaise geben und unterrühren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und die Schale abreiben. Remoulade mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Gurkensalat:
1 Gurke
2 Schalotten
1 Zitrone
50 ml weißer Balsamico
3 EL Pflanzenöl
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Dill
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Sparschäler lange Gurkenschlangen abschälen. Mit einem Teelöffel Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zusammen mit der Schalotte, dem Pflanzenöl, dem Essig und Zucker verrühren. Zitrone abbrausen, Schale abreiben und ebenfalls hinzufügen. Überschüssiges Wasser aus den Gurken pressen und zu der Marinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:
200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
Geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel dünn hobeln und anschließend in dünne Streifen schneiden. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln mit einem Tuch trocken tupfen und im heißen Fett knusprig frittieren. Abtropfen lassen und mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln:
4 La Ratte Kartoffeln
4 Scheiben Pancetta
1 Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche in eine heiße Pfanne mit Butter, Knoblauch und Pancetta legen. Leicht salzen und Pfanne mit ca. 300 ml Wasser auffüllen. Garen lassen, bis das Wasser verdampft ist.

Für die Garnitur:
1 Schale Kapuzinerkresse
100 g Radieschen
Eiswasser

Radieschen abbrausen, in dünne Scheiben hobeln und bis zum Servieren in Eiswasser legen. Gericht mit Radieschen-Scheiben und Kapuzinerkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.