

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Michael Pollack

Kabeljaufilet unter der Chorizo-Kartoffelstroh-Haube mit Balsamico-Belugalinsen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Balsamico-Belugalinsen:

200 g Belugalinsen
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 EL getrockneten Thymian
 1 EL Butter
 200 ml Aceto Balsamico
 200 ml Fischfond
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Linsen darin ca. 20 Minuten kochen.
 Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin kurz anrösten.
 Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Thymian hinzugeben. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Alles mit dem Fischfond auffüllen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Butter darunter rühren und die Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicoessig abschmecken. Linsen dazugeben.

Für die Haube:

1 große festkochende Kartoffel
 100 g Chorizo am Stück
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Chorizo abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit einem Zestenreißer möglichst lange, dünne Streifen der Kartoffel abziehen. Streifen für einige Minuten in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Herausnehmen und zwischen Küchentuch trocken drücken. In einem Topf das Öl zum Frittieren erhitzen. Kartoffelstreifen und Chorizo darin portionsweise goldbraun frittieren. Mit Salz bestreuen.

Für das Kabeljaufilet:

2 Kabeljaufilets à 250 g (ohne Haut)
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 ½ Zitrone
 25 g Mehl
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaufilets mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Kräuterzweige und Knoblauchzehen in die erhitzte Pfanne geben. Kabeljaustücke in die Pfanne legen. Sobald der Fisch zu etwas 2/3 gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Fischstücke wenden und noch 1 Minute in der Pfanne nachziehen lassen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Den Fisch damit beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Pesto:

2 Knoblauchzehen
 40 g Pinienkerne
 3 Bund Basilikum
 100 g Parmesan
 150 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten. Auf einen flachen Teller geben und auskühlen lassen. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Parmesan in einen Mixer geben. Olivenöl und Salz hinzugeben und alles pürieren.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zum Anrichten etwas von den Essiglinsen mit Hilfe eines Servierings in die Mitte des Tellers geben. Darauf jeweils ein Stück Fisch platzieren. Den Fisch mit etwas Chorizo-Schalotten-Kartoffelstroh, Basilikum-Pesto und gehackter Petersilie garnieren.