

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "13 Zutaten" mit Johann Lafer



Renate Trummer

**Kabeljau mit Weinkraut, Kartoffelstampf, Krabben in
 Limettenbutter und Süßkartoffel-Chip**

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Renate:
 Kabeljaufilet mit Haut, Nordseekrabben, Speck,
 Kartoffeln, Süßkartoffel, Weißkohl, Limetten, Sahne, Butter, Riesling,
 Gemüsefond, Petersilie, Muskatnuss

Für den Fisch: Den Fisch salzen und bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite in Öl
 knusprig braten, dann umdrehen und kurz auf der Fleischseite anbraten.
 2 Kabeljaufilets à ca. 150 g, mit Haut
 2 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Butter hinzugeben.
 Auf einen ofenfesten Teller legen und kurz im Ofen auf Grillfunktion
 knusprig werden lassen.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, kleinschneiden und dämpfen. Mit einem
 Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter, Sahne und Salz hinzugeben. Mit
 400 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Bund glatte Petersilie
 100 ml Sahne
 150 g Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Muskatnuss abschmecken und die feingeschnittene Petersilie einrühren.

Für das Weinkraut: Speck würfelig schneiden und kurz in einem Topf ohne Fett anrösten.
 ½ Weißkohlkopf
 Speck entfernen und auf die Seite stellen.
 150 g geräucherter Karree Speck im
 Ganzen
 Weißkohl feinschneiden. Das feingeschnittene Kraut darin anbraten. Mit
 dem Wein ablöschen und mit dem Gemüsefond weich dünsten. Speck
 200 ml Riesling
 am Ende wieder hinzufügen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 100 ml Gemüsefond
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nordseekrabben:
150 g gepulste Nordseekrabben
2 Limetten
2 Zweige glatte Petersilie
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für den Süßkartoffel-Chip:
1 Süßkartoffel
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Abrieb und den Saft der Limette hinzufügen, fein gehackte Petersilie zugeben und die Krabben darin schwenken und salzen. Limettenbutter auch über den Fisch geben.

Süßkartoffel schälen und ganz dünne Chips abschneiden.

Diese Chips in stark erhitztem Öl für ca. 2 Minuten frittieren, rausnehmen, abtropfen lassen und dann nochmal ca. 2 Minuten frittieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Miriam Fischer

Kalbsrücken mit Portwein-Sauce an Püree und Crumble vom Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen