

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



Simon Maus

Konfierte Forelle mit Molke-Reduktion, mariniertes Rote Bete, Selleriepüree, Staudensellerie-Salat, Wildkräutern und Fischhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Simon: Forellenfilet mit Haut, Molke, Sahne, Staudensellerie mit Grün, Knollensellerie, Crème fraîche, Schalotten, Weißer Balsamicoessig, Rote Bete, Wildkräutersalat, Olivenöl, Muskat, Zucker

Für die konfierte Forelle: Die Forelle unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer die Haut von dem Filet trennen und bei Seite legen. Filet mit Salz und Zucker einreiben und 2 Minuten ziehen lassen. Salz-Zucker-Mischung abwaschen. Öl im Ofen in einer Schale auf 80 Grad erhitzen und die Forelle mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dort 10-12 Minuten hineinlegen. Danach rausholen, das Öl abtropfen und die Forelle anrichten.

500 g Forellenfilet mit Haut,
 ohne Gräten
 400 ml Olivenöl
 Zucker, zum Einreiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Molke-Reduktion: In einer Pfanne Trink-Sauermolke und 133 ml Sahne erhitzen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Nach 25 Minuten sollte nur noch der Milchzucker übrigbleiben und karamellisieren. Sobald dieser braun ist aus der Pfanne nehmen, mit der restlichen Sahne vermengen und aufmixen. Warmhalten und unter der Forelle anrichten.

500 ml Trink-Sauermolke, 0,1 % Fett
 250 ml Schlagsahne, 32 % Fett

Für das Selleriepüree: Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Wasser mit etwas Salz für 8 Minuten weichkochen. Anschließend absieben. Crème fraîche zu den Selleriewürfeln geben und mit einem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Sieb geben. Warmhalten und zu der Forelle anrichten.

300 g Knollensellerie
 2 EL Crème fraîche
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Staudensellerie-Salat: Staudensellerie schälen, ein paar gelbliche Blätter abzupfen und beiseitelegen und den Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und zum Staudensellerie geben. Mit Olivenöl, weißem Balsamicoessig und Salz und Zucker ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Salat beiseitestellen, sodass dieser durchziehen kann und danach anrichten.

300 g Staudensellerie, mit Grün
 1 Schalotte
 2 EL weißer Balsamicoessig
 3 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für die marinierte rote Bete: Rote Bete schälen und in feine Scheiben hobeln. 200 ml Wasser mit weißem Balsamicoessig und Zucker aufkochen lassen und Rote Bete hinzugeben. Topf von der Hitze nehmen und die Rote Bete 25 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Trichtern formen, auf der Forelle anrichten.

150 g frische rote Bete
3 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fischhaut-Chip: Die abgezogene Haut von oben in Backpapier in einer Pfanne anbraten, dabei einen Topf zum Beschweren auf die Haut stellen. Nach 6 Minuten die Haut herausnehmen, mit Salz würzen und in kleinere Stücke zerbrechen. Auf dem Selleriepüree anrichten.

Haut einer Forelle
Salz, aus der Mühle

Für die Wildkräuter: Schöne Blätter aus den Wildkräutern heraussuchen und mit etwas Balsamicoessig, Zucker und Olivenöl anmachen. Vom Sauerampfer mit einem Kugelausstecher 2-3 schöne Kreise ausstechen und zum Anrichten verwenden. Ein paar marinierte Wildkräuter auf die Forelle geben.

1 Wildkräutersalat
1 EL Balsamicoessig
1 TL Olivenöl
1 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.