

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2019 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Tanja Hagelüken

Sapores di mare: Meeresfrüchte in Safransauce mit Spinatstrudel

Zutaten für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte und Sauce:

- ½ Paket Bouchot Muscheln (Miesmuscheln)
- ½ Netz Venusmuscheln
- 7 Rotgarnelen (mit Kopf & Schale)
- 100 g Queller
- ½ Stange Porree
- 2 Karotten
- ½ Knollensellerie
- 1 Stangensellerie
- 5 Kirschtomaten
- 4 Zitronengrasstängel
- ½ Fenchel
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml feine passierte Tomaten
- 1 EL Krustentierpaste
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1,5 Bund Estragon
- 1 Zitrone
- 200 ml Weißwein
- 100 ml weißer Portwein
- 100 ml französischer Wermut
- 6 cl Cognac
- 200 ml Sahne
- 250 g Crème fraîche
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 1 Dose Safranfäden
- 1 EL Bottarga
- Knoblauchöl, zum Braten
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und die Safranfäden darin auflösen. Aus Mehl und Butter eine Mehlbutter herstellen und im Gefrierfach einfrieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die Muscheln darin 3 Minuten kochen. Garnelen von der Schale befreien. Garnelenschalen und Muscheln in einer Pfanne anrösten und mit einem Schuss Cognac ablöschen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Karotten schälen. Karotten, Porree, Fenchel, Knollensellerie, Stangensellerie und Zitronengras würfeln und mit Knoblauch und Schalotten anrösten.

Mit Wermut, weißem Portwein, Weißwein, Krustentierpaste und etwas passierten Tomaten aufgießen und einköcheln lassen. Safran und Bottarga hinzugeben. Mit Sahne und etwas Crème fraîche einkochen lassen.

Einen Teil der Muscheln gegart herausheben.

Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Tomaten grob hacken. Fond weiter einkochen lassen, sieben, mit Mehlbutter montieren, gehackte Tomaten hineingeben, mit Estragon, Petersilie, Salz, Pfeffer und einer Prise Chili abschmecken. Queller hinzugeben.

Muscheln und Tomatenstückchen kurz vor dem Anrichten in der Sauce erwärmen.

Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Rotgarnelen in Knoblauchöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Petersilie, Zitrone und etwas Chili abschmecken. In das Curry geben.

Für den Spinatstrudel: Salzwasser in einem Topf aufkochen und teilen.
1 Filoteig Spinat im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann
150 g Nordseekrabben abkühlen lassen. Spinat mit Nordseekrabben, Sardellenfilets, Frischkäse
300 g frischer Spinat und etwas Ricotta verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 eingelegte Sardellenfilets Ei trennen.
250 g Frischkäse
200 g Ricotta Filoteig-Viereck mit Eiweiß bepinseln und Spinatmasse darin einrollen. In
Butterschmalz einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten und aufschneiden.
1 Ei
Eiswürfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Estragon abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Queller und
1 Zweig Estragon Estragon garnieren.
Etwas Queller

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.