

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2019 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Tanja Hagelüken

Im Bananenblatt gedünsteter Knurrhahn mit Currysauce und Ananas-Chili-Sambal

Zutaten für zwei Personen

Für den Knurrhahn:
2 Knurrhahnfilets (ohne Haut)
4 Bananenblätter
1 Limette
2 EL Butter
1 EL Mehl

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen und Bananenblätter für eine Minute in den Ofen geben, damit sie weich werden.

Für die Currysauce:
1 Apfel
1 Banane
1 Miniananas
4 Schalotten
4 EL Kokosflocken
5 Stangen Zitronengras
300 ml Geflügelfond
100 ml französischer Wermut
50 ml Weißen Portwein
80 ml Weißwein
250 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie
2 EL grüne Currypaste
Butter, zum Braten
3 TL Currypulver Madras
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Wermut, Portwein, Weißwein, Sahne und Geflügelfond ablöschen. Zitronengras, Kokosflocken, Currypaste und Curry hinzufügen und einkochen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Apfel, Banane und Ananas schälen, würfeln, mit der Petersilie im Mixer fein pürieren und in die Currysauce geben.

Alles durchsieben und weiter einkochen lassen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Eventuell mit etwas Mehlbutter andicken.

Fisch in Bananenblatt einwickeln, mit etwas Currysauce begießen und 7-8 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und Bananenblatt aufklappen.

Für die Ananas-Chili-Sambal:
1 Miniananas
½ Salatgurke
2 Schalotten
1 Habanero Chilischote
Fischsauce
brauner Zucker
2 Limetten (Saft)

Ananas und die halbe Salatgurke schälen und würfeln. Schalotten abziehen und feinwürfeln. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Habanero ebenfalls kleinwürfeln und zusammen mit der Schalotte, Ananas und Gurke vermengen. Etwas Fischsauce, Zucker und Limettensaft hinzufügen.

Für die Garnitur: Currysauce über den Fisch geben und diesen mit dem Sambal anrichten.
1 Passionsfrucht Limetten halbieren und in einer Pfanne rösten.
¼ Bund Koriander Korianderblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Auf das
2 Limetten Sambal geben und es mit Kresse, der Passionsfrucht, einer halben
1 TL Mohnsamen gerösteten Limette und Mohnsamen dekorieren.
1 Kst. Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.