

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 23. Dezember 2020**
„Es weihnachtet sehr“ mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

**Saint-Pierre mit Orangen-Zimtschaum,
 Petersilienwurzelpüree und Fenchelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Orangen-Zimtschaum:

250 ml Fischfond
 100 ml Weißwein
 2 Schalotten
 1 EL Crème fraîche
 150 g kalte Butterwürfel
 100 ml Champagner
 1 Zitrone
 200 ml frischer Orangensaft
 2 Zimtstangen
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und würfeln. Fischfond und Weißwein mit den Schalotten in einem Topf zur Hälfte einkochen. Mit der kalten Butter und der Crème Fraîche im Mixer schaumig aufschlagen.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit Salz, Cayenne und Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken und mit dem Champagner vollenden.

Den Orangensaft sirupartig einkochen und zur Sauce geben.

Zimtstangen in die Sauce geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Orangenzesten:

1 Orange
 1 EL Zucker
 20 ml Bitterorangenlikör

Orange ziselieren und den Saft auspressen. 1 EL Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen. Zesten darin glasieren.

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün
 1 Msp. gemörserte Fenchelsaat
 1 Orange
 10 ml Olivenöl

Fenchelinneres fein hobeln und in Eiswasser legen. Kurz vor dem Servieren aus dem Wasser nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden.

Orange filetieren. Alles zusammen zu einem leichten Salat vermengen und Olivenöl unterheben.

Für das Petersilienwurzelpüree:

200 g Petersilienwurzel
 100 g Sellerieknolle
 100 g Schalotten
 50 g Butter
 50g kalte Butterwürfel
 50 ml weißer Portwein
 100 ml Gemüsefond
 100 ml Milch
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel und Sellerie schälen und grob klein schneiden.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter in einem Topf glasig dünsten. Petersilienwurzel und Sellerie zugeben. Mit Portwein und

Gemüsefond ablöschen und Milch zugeben. Gemüse darin weichkochen. Zitronenzesten abreiben. Püree mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Im

Küchenmixer fein pürieren.

Für den St Pierre: St Pierre in einer Pfanne in Butter anbraten. Lorbeer dazu geben.
2 St Pierre-Filets, à 170 g, mit Haut Mit Zitronen glasieren und mit Meersalz würzen.
100 g Butter
Einige frische Lorbeerblätter
2 Zitronen
Meersalz, zum Würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.