

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2019** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Wolfgang Domma**

**Kabeljau mit Meerrettichkruste und argentinische  
 Rotgarnele mit gedünstetem Fenchel, Chicorée und  
 Zitronen-Senfsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

2 Stücke Kabeljaurücken (kein Filet), à  
 100 g, ohne Haut, möglichst dick  
 1 Zitrone  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Kabeljau waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren und den Kabeljau damit beträufeln und salzen. Backblech mit etwas Butter einstreichen und den Fisch darauf legen.

**Für die Meerrettichkruste:**

1 Stange frischer Meerrettich  
 100 g mittelscharfer Meerrettich, aus  
 dem Glas  
 2 Eier  
 100 g Butter  
 100 ml Sahne  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 3 EL Butter  
 150 g Panko  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Je nach Größe 1 bis 2 Eier in einer Schüssel aufschlagen. Sahne zugeben und 2 EL Meerrettich aus dem Glas. Frischen Meerrettich raspeln und ein wenig davon dazugeben. Senf dazugeben. Leicht salzen und pfeffern. Panko zugeben und alles gut vermischen. 2 EL Butter unterkneten. Die Masse sollte nicht zu trocken werden aber auch nicht zu dünn sein. Masse auf den Kabeljaustücken verteilen. Noch ein paar kleine Butterflöckchen darauf verteilen und für etwa 6 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Kruste knusprig ist, den Herd auf 60 Grad stellen und warmhalten.

**Für die Garnelen:**

4 Rotgarnelen ohne Schale (frische aus  
 dem Meer)  
 4 Kirschtomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Chili  
 1 Scheibe Ingwer  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Garnelen von Kopf und Schale befreien, den Darm entfernen und von der dicken Seite bis kurz vor dem Schwanz einschneiden.

Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehe, Ingwerscheibe und Chilischote hinein geben. Die Garnelen salzen, in die Pfanne legen und ganz kurz anbraten bis sie sich zum "Schmetterling" formen. Herausnehmen und auf die fertigen Kabeljaustücke im Ofen legen.

**Für die Zitronen-Senf-Sauce:**

200 ml Sahne  
 1 Ei (Eigelb)  
 100 g mittelscharfen Senf  
 1 Zitrone  
 2 g Safranfäden  
 3 Zweige Liebstöckl  
 200 ml H-Milch 3,5 %  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. In einen Topf Sahne und Eigelb geben. Mittelscharfen Senf, etwas Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft zugeben. Leicht salzen und pfeffern. Safran in etwas Wasser auflösen und Liebstöckl kleinschneiden. Alles gut mit dem Schneebesen aufschlagen. Unter ständigen Rühren auf dem Herd erhitzen bis es einmal kurz aufkocht. Von der Platte nehmen und Milch einrühren. Kurz vor dem Servieren nochmal gut aufmischen.

**Für das Gemüse:** Fenchel und den Chicorée in kleine Streifen schneiden. Fenchelgrün und Olivenkraut fein hacken. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Fenchel und Chicorée darin kurz andünsten. Die Hälfte des Fenchelgrüns und des Olivenkrauts zugeben und kurz mit dünsten. Den Rest für die Garnitur aufbewahren. Das Gemüse sollte noch etwas knackig sein. Mit Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen und mit etwas Zucker und Orangen- und Zitronensaft abschmecken.

- 1 roter Chicorée
- 1 weißer Chicorée
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Fenchelknolle, mit viel Grün
- 1 Bund Olivenkraut
- 100 ml Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Kirschtomaten in den Ofen legen, damit sie warm werden.

- 2 kleine Kirschtomaten
- 2 Zweige Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Tomaten und Dill garnieren und servieren.