

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2019** ▪  
**Tagesmotto „Leichte Sommerküche“ mit Alexander Kumptner**



**Wolfgang Domma**

**Meeresfrüchte-Päckchen mit mediterranem Gemüse, Bruschetta und Aioli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Meeresfrüchte:**

200 g Kabeljaurücken (ohne Haut)  
 4 große Rotgarnelen (ohne Schale)  
 4 Jakobsmuscheln  
 1 Zitrone  
 2 Zweige Basilikum  
 fleur de sel Flocken  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch, die Garnelen und die Jakobsmuscheln abrausen und trockentupfen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Garnelen und Jakobsmuscheln zart salzen und pfeffern und mit Basilikum belegen.

**Für das Gemüse:**

1 rote Paprikaschote  
 1 grüne Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 1 kleine Zucchini  
 1 Fenchelknolle  
 2 Tomaten  
 6 Knoblauchzehen  
 10 schwarze Oliven  
 4 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Basilikum  
 50 ml Olivenöl  
 etwas Rosmarinpulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Paprikaschoten waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Fenchel, Zucchini und Tomaten waschen. Gemüse in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und kleinhacken.

2 Blatt Backpapier in einem tiefen Teller auslegen und zuerst eine Hand voll Gemüse auf das Papier geben. Etwas salzen, pfeffern und mit Rosmarinpulver bestreuen.

Nun den Fisch, jeweils 2 Jakobsmuscheln und 2 Garnelen auflegen. 2 Rosmarinzwige, Oliven und etwas Basilikum dazu geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Die Päckchen rund formen, zusammendrücken und mit Küchengarn zubinden. Für 20-25 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Aioli:**

200 ml Milch (3,5 %)  
 10 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 500 ml Rapsöl  
 2 g Safran  
 Chilipulver, aus der Mühle  
 fleur de sel  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einen hohen Becher geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein paar Spritzer Zitronensaft zugeben und mit dem Pürierstab vermischen bis es schäumt. Nun nach und nach das Öl zugeben bis die Masse langsam fest wird.

Knoblauch abziehen und mit etwas fleur de sel fein zerdrücken. Die Menge des Knoblauchs nach eigenem Geschmack bestimmen.

Mit Safran, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Nochmal kurz pürieren und beiseite stellen.

**Für das Bruschetta:** Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette in dünne Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten und mit Knoblauchzehen einreiben.

1 Baguette  
2 Tomaten  
5 Knoblauchzehen  
½ Bund Basilikum  
50 ml Balsamicoessig  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Balsamicoessig und Olivenöl mischen, salzen und pfeffern. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und zugeben. Auf dem Brot verteilen und servieren.

Aioli in ein kleines Gefäß füllen. Auf einen Teller stellen und das geröstete Bruschettabrot danebenlegen. Das Meeresfrüchtepäckchen auf einen separaten tiefen Teller legen und mit einer Haushaltsschere aufschneiden. Die gegarten Rosmarin- und Basilikumsträußchen entnehmen und durch frisches Basilikum ersetzen. Das Päckchen wieder zusammendrücken. Der Gast muss das Päckchen selbst öffnen um den Duft zu riechen!