

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Dezember 2018 ▪
"Wichteln" mit Alexander Kumptner



Leila Irik kocht das Gericht von Yassin M'Harzi

**Gebratener Kabeljau mit pochiertem Ei, Arganöl-
Stampfkartoffeln und Sauce béarnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 große Kabeljaufilets mit Haut à 300 g
1 Zitrone
50 ml Wermut
10 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Butter in Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ausbraten. Filets umdrehen und vorsichtig etwas Wermut und Zitronensaft in die Pfanne geben. Dabei keine Flüssigkeit an die Fischhaut kommen lassen. Deckel auf Pfanne geben und Fisch ca. 5 Minuten lang dämpfen. Fisch auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei:

2 Eier (Größe L)
50 ml Weißweinessig
Salz

Zwei Liter gesalzenes Wasser zum kochen bringen. Weißweinessig dazu geben. Hitze reduzieren. Eier einzeln in zwei Tassen aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser erzeugen und das Ei vorsichtig ins simmernde Essig-Wasser gleiten lassen. Wenn das Eiweiß genug gestockt ist, pochiertes Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen und abschrecken.

Für die Stampfkartoffeln:

300 g lila Kartoffeln
3 Frühlingszwiebeln
2 Liter Gemüsefond
50 g Crème Double
50 g Süßrahmbutter
20 g Butter
1 TL Arganöl
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Im Gemüsefond weich kochen. Anschließend abgießen, Fond auffangen. Butter in Topf schmelzen und unter Rühren zur braunen Butter werden lassen.

Kartoffeln vorsichtig zerstampfen. Mit etwas Fond, Crème Double, Süßrahmbutter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Arganöl verfeinern.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und den grünen Teil fein hacken und unter Kartoffelstampf heben. Abschließend braune Butter unterrühren.

Für die Sauce béarnaise:

1 Bund Estragon
2 Schalotten
1 Zitrone
4 Eier, davon das Eigelb
125 ml Weißwein
60 ml Estragonessig
180 ml Süßrahmbutter
1 Schuss Worcestershire Sauce
1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Süßrahmbutter in kleinem Topf schmelzen. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Mit Estragonessig und Weißwein aufkochen. Flüssigkeit komplett reduzieren, mit 45 ml Wasser aufgießen und die entstandene Säurebasis durch ein feines Küchensieb passieren.

In einer Metall-Schüssel Eigelbe mit der Säurebasis kalt aufschlagen und anschließend über dem Wasserbad unter stetiger Zugabe der geschmolzenen Butter zu einer dickflüssigen Sauce emulgieren. Mit etwas Zitronensaft, einer Prise Zucker, Cayennepfeffer und Worcestershire Sauce abschmecken.

Estragon abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce heben. Sauce direkt servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren