▪ Die Küchenschlacht – Zusatzgericht am 13. August 2021 ▪ ChampionsWeek ▪ "Finale" von Björn Freitag

Björn Freitag

Fenchelsalat mit Bacon und Kabeljau

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:
2 Fenchelknollen
1 weiße Zwiebel
4 Scheiben Frühstückspeck
1 Limette
1 EL Honig
Weißweinessig
Gutes Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fenchelknollen waschen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in eine Schüssel hobeln. Limettenabrieb, Salz und zwei Prisen frisch gemahlenen Pfeffer dazugeben. Speck kleinschneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und dazugeben. Mit Essig ablöschen. Pfanneninhalt zum Fenchel geben und vermischen. Etwas Honig und Olivenöl dazugeben und abkühlen lassen. Anschließend mit den Händen gut durchknetet.

Für den Fisch:
300 g Kabeljaufilet Loins, ohne Haut
1 Limette
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Speckpfanne den Fisch braten. Etwas Pflanzenöl dazugeben. Mit Limettensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch auseinanderzupfen, wenn er gar ist. Fisch in den Salat geben.

Für die Garnitur:
Fenchelgrün
1 Bund Dill

Fenchelgrün und Dill kleinhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.