

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



Johann Lafer und Laura Schneider

**Fischnocken mit Butterschaum-Sauce auf asiatischem Spinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spinat:**

400 g Babyspinat  
 ½ rote Chili  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Knolle Ingwer à 2 cm  
 1 Schalotte  
 1 ½ EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin Ingwer, Knoblauch, Schalotte und Chili andünsten.

Den Spinat abrausen, trockenschleudern und unterheben. Sobald der Spinat zusammenfällt, diesen vom Herd nehmen und mit Salz würzen.

**Für die Nocken:**

250 g angefrorenes Filet vom Heilbutt  
 oder Hecht ohne Haut  
 1 Knolle junger Knoblauch  
 1 Zitrone, davon der Abrieb  
 50 ml kalte Sahne  
 50 g Crushed Ice  
 400 ml Fischfond  
 8 Zweige Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Pochiersud Fischfond mit 200 ml Wasser, den Dillzweigen im Ganzen und der halbierten Knoblauchknolle in einem Bräter erhitzen. Die Filets in kleine Stücke schneiden und im Tiefkühler anfrieren lassen. Den Fisch, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einen Cutter geben. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit der kalten Sahne kräftig cuttern. Mit zwei Esslöffeln aus der Creme Nocken formen und diese im heißen - aber nicht kochenden - Sud langsam gar ziehen lassen.



**PROFI  
TIPP**

Um eine cremige Farce herzustellen, ist es wichtig, dass die Zutaten sehr kalt verarbeitet werden. Ich empfehle daher, die Masse auf zwei Teile aufzuteilen. Damit erwärmt die Motorwärme ihrer Küchenmaschine die Masse nicht zu stark und die Gefahr des Ausflockens wird minimiert.

**Für die Sauce:**

150 ml Champagner  
 100 g geschlagene Sahne  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g kalte Butter  
 ¼ Bund Dill  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Knoblauch mit Schalotte darin andünsten. Mit der Hälfte des Champagners ablöschen und reduzieren. Die geschlagene Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Dill und die übrige Butter mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Sobald die Sauce cremig aufmontiert ist, diese mit dem übrigen Champagner auffüllen.



**PROFI  
TIPP**

Dadurch, dass ich den Champagner in zwei Schritten unterrühre, geben die feinen Champagner-Perlen der Sauce eine einmalige Schaumigkeit und das wunderbare Süße-Säure-Verhältnis bleibt erhalten.

**Für die Garnitur:**  
30 g helle Sesamsaat

Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

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