

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Kabeljau mit Senfsauce, Salzkartoffeln, Wachteleiern und Sommer-Spinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Kabeljaufilets, à 150 g, ohne Haut  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Olivenöl auf einem Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Fisch darauf geben. Von oben nochmals etwas Olivenöl draufgeben und im Ofen garen lassen. *Optional:* Wenn man mehr Zeit hat, dann gerne bei 70 Grad länger ziehen lassen.

**Für die Sauce:**

2 Schalotten  
 100 ml Sahne  
 100 ml Weißwein  
 250 ml Fischfond  
 2 EL Senf  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Mit Fischfond angießen und erneut reduzieren lassen. Senf und Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig aufmixen.

**Für die Eier:**

6 Wachteleier

Wachteleier für 2 Minuten 30 in kochendem Wasser wachsw weich garen lassen. Abgießen, pellen und halbieren.

**Für die Salzkartoffeln und Karotten:**

4 Kartoffeln  
 2 Karotten  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Abgießen und Butter dazugeben. Karotten schälen, in Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben und anschwitzen.

**Für den Spinat:**

100 g Babyspinat  
 1 Schalotte  
 1 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin kurz anschwitzen, Spinat und Butter dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Forellenkaviar

Nach Wunsch mit Kaviar garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.