

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2020** ▪  
**“Surf & Turf“ mit Björn Freitag**



**Robin Pietsch**

**Kabeljau und Rind mit Kombu-Beurre-blanc und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

400 g Kabeljau Loin  
 1 Knolle frischer Knoblauch  
 1 Zitrone  
 1 EL Butter  
 5 Zweige Rosmarin  
 5 Zweige Zitronenthymian  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 100 g Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljau von allen Seiten mit Salz einreiben und in Folie einschlagen. Kurz einwirken lassen, dann das Salz abwaschen, Fisch trockentupfen und in Stücke schneiden. Knoblauch halbieren. Rosmarin und Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.

Fisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Zitronenthymian und Butter in die Pfanne geben und den Fisch mit der aromatisierten Butter arosieren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Zum Schluss etwas Abrieb und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Rind:**

150 g Rinderfilet  
 150 g Butter  
 2 TL Honig  
 1 EL Sojasauce  
 5 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine Pfanne geben und Nussbutter herstellen. Rinderfilet waschen, trockentupfen und von allen Seiten in der Nussbutter anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Honig auf das Fleisch streichen und von beiden Seiten bräunen. Sojasauce in die Pfanne geben und das Fleisch darin wenden, danach mit der Pfanne im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

**Für die Kombu-Beurre-blanc:**

50 g Kombu Algen  
 200 g Butter  
 400 ml Weißwein  
 3 Stiele Koriander  
 2 Lorbeerblätter  
 3 Kaffir Limettenblätter  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein mit Koriander, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Kaffir Limettenblättern um die Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen und darin die Kombu Algen ziehen lassen. Anschließend passieren, mit Butter montieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Schaumig aufmixen.

**Für den Wildkräutersalat:**

100 g Wildkräuter der Saison  
 1 Limette  
 30 g Honig  
 15 g Weißweinessig  
 60 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vinaigrette mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Wildkräuter putzen und darin marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.