

| Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2017 | CW-Finalgericht von Mario Kotaska



Confiert Kabeljau mit Grapefruit-Vinaigrette, zweierlei Blumenkohl und Estragon-Wölkchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

- 1 Kabeljaufilet, à 250 g (ohne Haut)
- 5 Knoblauchzehen
- 5 Zweige Thymian
- 3 Zweige französischer Estragon
- 600 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Thymian und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Estragon-Stielen in einem Topf aufkochen und anschließend auf 80 Grad abkühlen lassen. Kabeljau mit Salz würzen und in den Topf legen. Darauf achten, dass er komplett mit Olivenöl bedeckt ist. Anschließend im Ofen glasig fertiggar.

Für die Grapefruit-Vinaigrette:

- 2 Grapefruits, rose
- 3 längliche Schalotten
- 1 Zitrone
- 2 Zweige französischer Estragon
- 1 TL Estragonsenf
- 200 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Olivenöl, zum Braten

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl farblos anschwitzen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Mit Zitronensaft ablöschen und abschmecken. Mit dem kaltgepressten Olivenöl und Estragonsenf binden. Grapefruit schälen und Filets herausschneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für das Zweierlei:

- 1 kleiner Kopf Blumenkohl
- 250 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Kapern Nonpareilles
- 100 ml Rapsöl
- 1 Muskatnuss
- 10 g Butter
- Olivenöl, zum Braten
- Zucker, zum Abschmecken

Blumenkohl-Püree: Den Blumenkohl abbrausen, trocken tupfen und die Hälfte der Röschen herausarbeiten. Den Rest ohne Stiel in einem Topf mit Sahne weichkochen. Anschließend mit Crème fraîche zu einem glatten Püree verarbeiten.

Knackige Blumenkohlröschen: Die Kapern trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl frittieren. Die andere Hälfte der Röschen mit Salz, Zucker und Muskat würzen und in einer Pfanne in Olivenöl und Butter goldgelb als Einlage der Vinaigrette braten.

Für die Estragon-Wölkchen:

- 8 Zweige französischer Estragon
- 130 g Sonnenblumenöl
- ½ Vanilleschote
- 50 g Malto
- 40 g Zucker
- 3 g Salz

Die Vanilleschote halbieren und das Mark einer Hälfte mit dem Messerrücken herauskratzen. Das Öl mit Estragon und Vanillemark sehr fein pürieren, Zucker und Salz zugeben und das Malto einrieseln lassen. Es sollen kleine „Streusel“ entstehen, die unter ständigen Schwenken leicht angebräunt werden.

Lena:

- 1 EL Koriandersamen
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 EL Haselnüsse

Röstete die Koriandersamen in einer Pfanne an und gab sie zu der Vinaigrette. Das Zitronengras kochte sie bei dem Blumenkohl mit und aus den Haselnüssen und etwas Butter stellte sie eine Nussbutter her, die sie später über das Kabeljaufilet träufelte.

Andreas:

- Sternanis
- Weißer Portwein
- 2 EL Pistazien

Kochte Sternanis bei seinem Blumenkohl mit. Den weißen Portwein gab er zur Vinaigrette dazu. Die Pistazien röstete er mit den Blumenkohlröschen in der Pfanne mit.

Unmittelbar vor dem Servieren die Vinaigrette mit Grapefruitfilets, Blumenkohlröschen und gehacktem Estragon vollenden. Kabeljaufilet auf Blumenkohl-Püree anrichten, mit der Vinaigrette leicht nappieren und mit Kapernfrites garnieren.



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Kabeljau „en ceviche“ mit Mais und Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau und Mais:

100 g Kabeljaufilet à 180 g (ohne Haut)
2 Limetten (Saft & Abrieb)
Salz, aus der Mühle

Für den Spinat:

150 g Spinatsalat
1 gekochter Maiskolben
100 g Cancha Mais
1 Zehe Knoblauch
2 längliche Schalotten
1 rote Schote Chili
3 EL Fischsauce
2 EL Austernsauce
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Tranchen aufschneiden und mit Salz, Limettensaft, -schale und -zeste marinieren.

Die Schalotten abziehen, in längliche Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken, Chili halbieren, Kerne entfernen und zusammen mit den Maisrippchen kurz mit braten. Mit Fisch- und Austernsauce ablöschen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen und den Cancha Mais langsam rösten. Deckel geschlossen halten. Den Mais aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Den Mais mit dem Messerrücken zerdrücken und über den Fisch und Spinatsalat geben.

Kabeljau „en ceviche“ mit Mais und Spinat auf Tellern anrichten und servieren.