

**| Die Küchenschlacht - Menü am 02. September 2016 |**  
**Finalmenü von Björn Freitag**



**Final-Hauptgang: „Panierter Rotbarsch mit Zitronenbutter, gebackenem Fenchel und Basmatireis“ von Björn Freitag**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Fisch:*

2 Rotbarschfilets à 300 g  
100 g Mehl  
100 g Pankobrösel  
2 Eier  
3 EL Butterschmalz, zum Ausbacken  
grobes Meersalz, zum Abschmecken

*Für das Gemüse:*

2 Knollen Fenchel  
3 EL Olivenöl  
grobes Meersalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Butter:*

3 EL Butter  
2 Zitronen  
40 g Fenchelgrün  
50 ml Fischfond  
2 Zweige Dill  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Reis:*

180 g Basmatireis  
½ TL feines Salz

**Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Reis diesen in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald der Reis aufkocht, die Temperatur herunterstellen und ca. 12 Minuten abgedeckt fertig köcheln lassen.



Für den Fisch die Filets waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. Mit Mehl, Eiern und Pankobröseln eine Panierstraße vorbereiten. Den Fisch erst mehlieren, dann durch die Eier ziehen und abschließend mit den Pankobröseln umhüllen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den panierten Fisch darin ca. 5 Minuten goldgelb ausbacken.

Für den Fenchel diesen waschen, trocknen und zerteilen. Die Scheiben für ca. 5 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit Olivenöl und Salz bestreichen. Etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Butter einige Zesten von den Zitronen reißen, die Früchte halbieren und auspressen. Dill und Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronensaft und -zesten, Butter, Olivenöl, Fischfond, Dill und Fenchelgrün in einem Topf kurz aufkochen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Den panierten Rotbarsch mit gebackenem Fenchel und Zitronenbutter auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Mandel-Quarksoufflé mit flambierten Brombeeren“ von Björn Freitag**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Soufflé:*

4 EL	spanische Mandeln
250 g	Quark
1	Zitrone
3	Eier
4 EL	brauner Zucker
2 EL	Speisestärke

#### *Für die Beeren:*

100 g	Brombeeren
2 TL	brauner Zucker
2 TL	Honig
20 ml	Curaçao-Likör
1	Vanilleschote
3 TL	Butter

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Soufflé die Eier trennen. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Eigelbe mit Quark, Stärke und den Zesten verrühren. Eiweiß mit Zucker in einer weiteren Schüssel steif schlagen und unter die Zitronen-Quark-Masse den Eischnee unterheben. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, in einer Moulinette fein hacken und unter die Masse heben. Kleine, ofenfeste Förmchen rundum ausbuttern.

Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in den Ofen geben, ca. 12 Minuten backen und abschließend aus den Förmchen stürzen.

Für die flambierten Beeren diese waschen und trocknen. Zucker und Honig in einer Pfanne mit Butter karamellisieren. Brombeeren hinzufügen, Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen und unterrühren. Likör zügig angießen und mit einem Bunsenbrenner anbrennen. Pfanne leicht schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Das Mandel-Quarksoufflé mit flambierten Brombeeren auf Tellern anrichten und servieren.