

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2021** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Gebratener Skrei im venezianischen Muschelsugo mit Curry und Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Muschelsugo:**

500 g Bouchot- oder Miesmuscheln  
 2 Stangen Staudensellerie  
 ½ Stange Porree  
 2 Karotten  
 1 Schalotte  
 1 Stück Ingwer (ca. 3-4 cm)  
 1 Zitrone  
 150 ml Sahne  
 1 EL Ahornsirup  
 50 ml Tomatensaft  
 50 ml Weißwein  
 1 EL französischer Anisé  
 1 TL Worcestersauce  
 200 ml Fischfond  
 1 EL Olivenöl  
 2 Stiele Petersilie  
 1 TL Fenchelsamen  
 1 TL Curry  
 Salz, aus der Mühle  
 Cayennepfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Sellerie putzen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Porree putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarren und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen, dann abgießen.

Einen großen Topf ohne Wasser erhitzen und die abgetropften Muscheln hineingeben. Olivenöl unter ständigem Rühren hineingeben. Hitze reduzieren. Ingwer, Schalotte, Staudensellerie, Porree, Karotte, Ahornsirup, Curry und Fenchelsamen hinzufügen und kurz durchschwenken. Mit Weißwein und Anisé ablöschen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Tomatensaft, Worcestersauce, Fischfond und Petersilie in den Topf geben und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Nach Wunsch die Muscheln aus der Schale brechen und zur Seite stellen. Den Sud durch ein Spitzsieb passieren, Sahne dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Sugo vor dem Servieren erhitzen, schaumig aufmixen und die Muscheln und das Gemüse dazugeben.

**Für den Fisch:**

2 Skreifilets (je ca. 150 g), mit Haut  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Thymian  
 Piment d'Espelette  
 Olivenöl, zum Braten  
 Pink Salt Flakes

Filets waschen und trockentupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Skreifilets darin anbraten. Wenden, Thymianzweig dazu geben und alles im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen. Mit Pink Salt Flakes und Piment d'Espelette würzen.



Eine glänzende Haut und eine leichte Schleimschicht auf der Haut des Fisches beim Rüberfühlen sind Indikatoren für die Frische des Tieres.

**Für die Croûtons:** Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ciabatta in Würfel schneiden und mit Knoblauch und Thymian in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
2 Scheiben Ciabatta  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Braten

**Für die Garnitur:** Kerbel, Petersilie und Estragonblätter abzupfen, abbrausen und trockenwedeln.  
Kerbelblätter  
Petersilienblätter  
Estragonblätter

Sugo, Gemüse und Muscheln in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Den Skrei daraufsetzen und mit Croutons und Kräuterblättchen garnieren. Das Gericht servieren.

**Zusatzzutaten:** *Beide Kandidatinnen verwendeten keine Zusatzzutaten.*

## Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Gratinierte Miesmuscheln

Zutaten für zwei Personen

**Für die Muscheln:**

500 g große, gegarte Miesmuscheln  
Concassée von 2 Tomaten  
4 getrocknete Tomatenfilets  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Parmesan  
2 EL Olivenöl  
4 Zweige Estragon  
3 EL Panko  
Feines Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Tomaten sehr fein hacken. Panko in einer Pfanne mit Olivenöl unter Rühren goldgelb anbraten. Tomatenfilets, Concassée, Knoblauch, Estragon, Parmesan, Panko und das Olivenöl gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die leere Muschelschale entsorgen. Die andere Muschelhälfte auf eine mit grobem Meersalz belegte Auflaufform setzen. Die Parmesan-Panko Mischung darauf verteilen und etwa 5-10 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.