

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Alexander Kumptner



Zanderfilet in Kartoffelkruste mit Bohnenragout und Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Zanderfilets à 150 g (ohne Haut)
- 2 große festkochende Kartoffeln
- 1 EL Kartoffelstärke
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen und mit einem Hobel in ganz feine Scheiben schneiden. Diese übereinander legen und mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 3cm) ausstechen.

Fisch salzen. Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen, die Kartoffelstärke mit einem Schneebesen einrühren und von der Hitze nehmen. Kartoffelkreise in der Kartoffelstärkemischung wenden und schuppenförmig auf die ehemalige Hautseite des Fisches legen. Die Fischfilets auf einen Teller legen, abfolieren und für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler oder in den Kühlschrank legen, damit das Butterschmalz wieder fest wird und somit besser am Fisch haften bleibt.

Den Fisch aus dem Kühlschrank/Tiefkühler nehmen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur auf der Kartoffel-Schuppenseite in etwas Olivenöl langsam knusprig braten. Rosmarin dazugeben. Wichtig: Fisch niemals in die kühle Pfanne legen. (Sollten die Kartoffelschuppen knusprig und Braun sein, der Fisch jedoch noch nicht ganz durch, dann diesen mit einer Flocke Butter und der Hautseite nach oben bei 160 Grad für ein paar Minuten in den Ofen geben.)

Für das Bohnen-Ragout:

- 100 g gekochte, weiße Bohnen
- 100 g gekochte Kichererbsen
- 20 g weiße Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- ¼ Stange Lauch
- 1 Orange (Abrieb)
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 100-200 ml Geflügelfond
- Olivenöl, zum Braten
- 1 Msp. Chili
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfelig schneiden und in etwas Olivenöl in einem Topf langsam anschwitzen. Karotte schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Stangensellerie und Lauch putzen und feinschneiden. Ebenfalls kurz mitschwenken. Kichererbsen und Bohnen dazugeben und leicht salzen. Mit dem Tomatenmark bei mäßiger Hitze für ca. 1 Minute tomatisieren. (Tipp: darf nicht zu viel geröstet werden, da es sonst bitter wird) Mit dem Weißwein ablöschen und diesen bei mäßiger Hitze vollkommen einkochen. Mit etwas Geflügelfond aufgießen und zu einem cremigen Bohnenragout einkochen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Bohnenragout mit Chili, etwas Essig, Salz, Pfeffer und dem gehackten Basilikum kräftig abschmecken und mit einem Spritzer Olivenöl vollenden. Das Ragout sollte leicht cremig sein, aber nicht zu flüssig.

Für die Sauce: Schalotten abziehen, feinhacken, mit dem Weißwein, Essig und dem Wermut aufkochen und auf ca. 60 ml einreduzieren. Diese Masse in einen zweiten, kleinen Topf abseihen und gut ausdrücken. Unmittelbar vor dem Servieren die Crème fraîche zu dem aufgekochten Weinsud geben und die kalten Butterwürfel mit einem Schneebesen mit zügigen Bewegungen bei mäßiger Hitze einmontieren. (Man kann das auch mit einem Stabmixer machen) Je schneller man das macht, desto besser wird die Bindung. Und die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, die sie sonst gerinnt. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Bohnenragout in einem etwas tieferen Teller anrichten, den knusprigen Zander darauf setzen und die Sauce extra dazureichen.

Zusatzzutaten von Michelle: *Die Pinienkerne röstete Michelle im Ofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 6 Minuten. Anschließend kamen sie ins Ragout. Parmesan rieb sie auf ein Backblech, gab es für 8 Minuten bei 200 Grad in den Ofen und backte so einen Chip daraus. Zusätzlich rieb sie Parmesan ins Ragout. Kapern frittierte sie in einem Topf mit Öl für eine Minute und ließ die Kapern auf Küchenpapier abtropfen. Als Garnitur kamen sie über den Fisch.*

Zusatzzutaten von Caroline: *Den Serrano backte Caroline in einer Pfanne als Chip aus. Salbei frittierte sie in Butter und gab ihn mit in das Ragout. 2 Teelöffel Paprikapulver rührte sie ebenfalls ins Ragout ein. Ein paar Kichererbsen frittierte sie in einem Topf mit Öl und verwendete sie als Garnitur.*



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Tatar von der Goldbrasse mit Avocado-Haube, Tomatenfond und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Goldbrassenfilet à 180 g (ohne Haut)
 ½ Fenchel
 1 Zitrone
 ½ Bund Basilikum
 1 EL Schmand
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Goldbrasse waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone abbrausen und trockentupfen. Abrieb zum Tatar geben. Mit Olivenöl vermischen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Ebenfalls dazugeben und kalt stellen. Schmand zur Masse geben und umrühren. Fenchel waschen und mit Hilfe eines Hobels in feine Streifen schneiden. Nochmal mit dem Messer zerkleinern und zu der Tatar-Masse geben. Kurz ziehen lassen. Mit Salz nachwürzen und kalt stellen.

Für die Avocado:

½ mittelreife Avocado
 1 EL Weißer Balsamico Essig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado schälen und ganz dünn aufschneiden. Scheiben fächerartig auf ein Backpapier legen. Mit Essig einpinseln und kalt stellen.

Für den Tomatenfond:

8 Große überreife Tomaten
 Zucker, zum Abschmecken
 75 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen, grob schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zucker pürieren. In ein feuchtes kaltes Passiertuch legen und Tuch verschließen. Über Nacht abhängen lassen bis der klare Tomatensaft abgetropft ist. Saft in einen Topf geben und mit Butter aufmontieren. Kurz vor dem servieren nochmal aufmixen.

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund gemischte Kräuter
 300 ml Olivenöl

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Olivenöl mischen und pürieren.

Für die Garnitur:

Essbare bunte Blüten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Tatar in einer Schüssel in einen Servierring füllen und festdrücken. Servierring entfernen. Avocado-Haube mit Hilfe eines Servierings ausstechen und auf das Tatar setzen. Aufgemixten Tomatenfond drum herum gießen. Kräuter-Öl drüber gießen, mit Blüten garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.