

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. September 2019** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Gebratener Lachs-Zander-Strudel auf Kohlrabi-Pfifferling-Salat mit Kräuterdip

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs-Zander-Strudel:

- 80 g eisgekühltes Zanderfilet (ohne Haut und Gräten)
- 2 Lachsfilet-Scheiben (à ca. 1,5 cm dick, ca. 100 g)
- 50 g Garnelen, geschält und entdarmit
- 4 Strudelteigblätter (à ca. 15 x 15 cm)
- ½ TL scharfer Senf
- 100 g eisgekühlte Sahne
- 1 TL Senf
- 2 EL Butter
- 1 EL Neutrales Öl
- 1 Muskatnuss
- mildes Chilisalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Fischwürfel salzen und 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Zander mit Senf, etwas Chilisalz und etwas Muskatnuss in den Blitzhacker geben und etwas mixen, bis die Masse zu binden beginnt. Ein Drittel der Sahne hinzufügen und untermixen. Die restliche Sahne in zwei weiteren Portionen untermixen, dabei darauf achten, dass sich die Sahne mit dem Fischfleisch vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt wird. Etwas Senf hinzufügen. Die Fischfarce soll glatt und glänzend sein.

Garnelen in 3 bis 4 mm große Stücke hacken, unter die Farce mischen und nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 2 Strudelteigblätter auf ein Küchentuch legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und die übrigen 2 Strudelteigblätter darauf legen. Jeweils in der Mitte in Größe der Lachsfilet-Scheiben knapp die Hälfte der Zander-Garnelen-Farce darauf streichen. Lachsfilet-Scheiben trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Farce legen. Lachsstücke mit der restlichen Farce bestreichen. Strudelteigblätter darüber zusammenklappen, die offenen Seiten vorsichtig zusammendrücken und den überstehenden Teig dabei bis auf 1 cm abschneiden. Eine Pfanne bei milder Temperatur sanft erhitzen, das Öl darin verteilen und die Lachs-Zander-Strudel darin mit der Naht nach unten einlegen. Bei milder Hitze auf beiden Seiten jeweils 4 bis 5 Minuten hell anbraten, dabei auch auf die Seitenränder stellen, bis die Strudel schön goldbraun gefärbt sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Strudel darin noch etwas nachziehen lassen.

Für den Salat:

- 1 kleiner Kohlrabi (ca. 250 g)
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Neutrales Öl
- mildes Chilisalz
- 1 Prise Zucker

Kohlrabi schälen und holzige Teile wegschneiden. Kohlrabi in schmale Spalten schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt 10 bis 15 Minuten weich dünsten. In eine Schüssel umfüllen und mit Weißwein, Öl, Chilisalz und einer Prise Zucker marinieren.

Für die Pfifferlinge: Butter sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Pfanne vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in brauner Butter anbraten. Kalte Butter hinein rühren und mit Chilisalz würzen.

100 g kleine, feste Pfifferlinge
1 TL Butter (braune Butter)
1 TL kalte Butter
mildes Chilisalz

Für den Kräuter-Dip: Dill, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone auspressen. Joghurt mit Dill, Koriandergrün und Minze verrühren und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Chilisalz und Zucker würzen.

80 g griechischer Joghurt
1 Zweig Dill
1 Zweig Koriandergrün
1 Zweig Minze
½ Zitrone (1 TL Saft)
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Msp. mildes Chilisalz
1 Prise Zucker

Strudel mit einem scharfen Messer schräg halbieren. Den Kohlrabisalat auf angewärmten Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber streuen, die Strudelstücke anlegen und den Kräuterdip außen herum ziehen und servieren.

Zusatzzutaten von Christina: *Die Walnüsse hackte sie klein und mischte sie unter die Pfifferlinge. Die Orange filetierte sie und gab sie zum Kohlrabi-Salat. Auch etwas Abrieb und Saft gab sie dazu. Etwas Zitronensaft- und Abrieb gab sie in den Dip und zu den Pfifferlingen.*

Walnüsse, Orange, Zitrone

Zusatzzutaten von Lisa: *Die Petersilie schnitt Lisa klein und mischte sie unter die Farce und Pfifferlinge. In der Farce ließ sie die Garnelen weg, wälzte diese in Pankobröseln und frittierte sie in einer Pfanne. Aus dem Körnigen Senf stellte sie eine kleine Sauce her.*

Glatte Petersilie, Körniger Senf, Pankobrösel



Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck

Gebratener Loup de mer auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Pimentos de Padrón

Zutaten für zwei Personen

Für die Karotten-Ingwer-Sauce:

100 g Karotten
 ½ Knoblauchzehe
 ½ TL Ingwer
 150 ml Gemüsefond (zum Mixen später nur 100 ml)
 50 ml Sahne
 100 ml Kokosmilch
 1 bis 2 EL Butter
 ¼ Vanilleschote
 1 Splitter Zimtrinde
 1 Msp. mildes Currypulver
 Chilisalz

Die Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond erwärmen und Karotten etwa 20 Minuten darin mehr ziehen als köcheln lassen. Karottenwürfel mit etwa 100 ml Fond in einen Rührbecher geben. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Beide rein reiben und pürieren. Mark aus der Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Currypulver, Ingwer, Knoblauch und Butter zu den Karotten geben, mit dem Stabmixer aufmixen und mit Chilisalz würzen. Die Sauce wieder in den Topf geben, Vanille und Zimtsplitter einlegen und am Siedepunkt einige Minuten ziehen lassen, anschließend entfernen und die Sauce nochmals mit Butter mixen.

Für die Pimentos:

10 Pimentos de Padrón
 1 TL neutrales Öl
 1 bis 2 TL Olivenöl
 Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pimentos de Padrón waschen und gut trocken tupfen. In einer Pfanne das neutrale Öl erhitzen und die Pimentos darin bei milder Hitze rundum ein paar Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für den Loup de mer:

4 Stücke Wolfsbarschfilet à 70 g, mit Haut
 ½ TL neutrales Öl
 mildes Chilisalz

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.

Die Sauce auf warmen Tellern verteilen, die Loup de mer Filets mit der Hautseite nach oben darauf setzen und die Pimentos außen herum legen und servieren.