

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2018** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Kross gebratener Zander mit Majoran-Zwiebeln,
knusprigem Selleriestroh und Kartoffel-Meerrettich-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

1 ½ Zwiebeln
 1 Bund Majoran
 150 ml kräftiger Rotwein
 50 ml Fleischglace
 1 EL Zucker
 20 g Butter
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, in der Mitte halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Zwiebelstreifen dazu und langsam goldgelb rösten. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren. Die Fleischglace dazugeben und bei kleiner Hitze köcheln.

Kurz vor dem Anrichten den Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben und die Zwiebeln mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 60 ml Milch
 6 Halme Schnittlauch
 1 Stange Meerrettich à 3 cm
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter leicht erhitzen, die Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und nach und nach mit der Milch-Buttermischung zu einem seidigen Püree rühren.

Mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Sollte das Püree noch Stücke haben, dieses am Ende noch einmal durch ein feines Sieb streichen.

Mit frisch geriebenem Meerrettich und gehacktem Schnittlauch abschmecken.

Für den Fisch:

2 Zanderfilets mit Haut à 150 g
 1 EL Mehl
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden, auf beiden Seiten salzen und auf der Hautseite leicht melieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze nur auf der Hautseite langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Sobald die Haut beginnt knusprig zu werden, Butter und Knoblauch dazugeben und immer wieder mit der aufgeschäumten Butter übergießen.

Für das Stroh:

¼ Knolle Sellerie
 400 ml Frittieröl
 Salz, aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen, auf einer Brotschneidemaschine in 2 mm dicke Scheiben und mit dem Messer in feine Julienne schneiden.

Das Selleriestroh in einem Topf mit reichlich Fett bei ca. 180 Grad knusprig backen. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Den Zander auf unseren Majoran-Zwiebeln anrichten, eine Nocke Püree daneben anrichten und mit Selleriestroh garnieren.



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Brotsalat mit krossen Zanderstreifen

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- ¼ Sauerteigbrot vom Vortag
- ½ Romanasalat-Herz
- 50 g Rucola
- 1 Avocado
- 8 Cherrytomaten
- 30 g Babyspinat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Orange, davon ¼ TL Abrieb
- 40 ml Weißweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 3 Zweige Thymian
- 40 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot auf einer Brotschneidemaschine in etwa 1 ½ cm breite Scheiben schneiden.

Das Brot mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln. Eine Grillpfanne aufstellen und auf größter Stufe erhitzen. Sobald ein intensives Grillmuster auf dem Brot zu erkennen ist, dieses mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Die Brotscheiben von den Rinden befreien und in grobe Würfel schneiden.

Den Romanasalat, Rucola und Spinat waschen, trockenschleudern und die äußeren Blätter vom Romanasalat ablösen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und grob würfeln.

Romanasalat, Spinat, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Avocado und Brotwürfel in einer Schüssel vermengen.

Aus Weißweinessig, Olivenöl, Thymian, etwas Orangenschale, Salz und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren und den Salat kurz vor dem Servieren damit marinieren.



Verwenden Sie für den Salat durchaus auch Reste vom Vortag. Der Salat darf gerne süß, sauer und salzig miteinander vereinen. Auch Fruchtsäfte im Dressing oder andere Fischarten eignen sich problemlos zur Zubereitung des Gerichts.

Für den Fisch:

- 1 Zanderfilet à 120 g
- 3 EL Mehl
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL kalte Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und von Gräten befreien. Die Hautseite leicht einschneiden und den Fisch mehlieren. Den Fisch mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite etwa 3 Minuten braten.

Kalte Butter zum Fisch geben und aufschäumen lassen. Den Thymian dazugeben und den Fisch mit der aromatisierten Butter einige Male begießen.

Mit Salz kräftig abschmecken.

Für die Garnitur:

- ½ Beet Gartenkresse

Die Kresse mit einer Schere abschneiden. Den Brotsalat mit krossen Zanderstreifen auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.