

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2020** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



In Basilikumbutter konfiertem Waller mit weißem und grünem Spargel, Sauce béarnaise und Kartoffelgratin

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Waller:

300 g Wallerfilet, ohne Haut
 250 g Butter
 1 Bund Basilikum
 2 EL geröstete Haselnüsse
 Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und salzen. Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Die Butter auf ca. 70 Grad erhitzen, Basilikum dazugeben und das gesalzene Filet darin konfieren, bis der Fisch glasig ist und das Eiweiß noch nicht ausgetreten ist. Danach herausnehmen und gut abtupfen. Die Haselnüsse reiben und auf den Fisch streuen.

Für den Spargel:

5 Stangen grüner Spargel
 5 Stangen weißer Spargel
 1 Zitrone
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den weißen Spargel schälen und sowohl vom weißen, als auch grünen Spargel die Enden entfernen. Zitronensaft auspressen. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Zitronensaft zuerst den weißen Spargel bissfest garen, anschließend den grünen Spargel darin fertig garen. Zum Schluss nur den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken. Mit Salz würzen.

Für die Sauce béarnaise:

3 Eier
 250 g Butter
 3 EL Balsamicoessig
 ½ TL Estragon-Senf
 ½ Bund Estragon
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für die Sauce béarnaise die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Senf und dem Essig im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren. In einem extra Gefäß die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen. Die flüssige Butter nach und nach in die schaumigen Eier einrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken und warm stellen. Estragon abbrausen, trockentupfen und fein schneiden. Zum Schluss unter die Sauce béarnaise heben.

Für das Kartoffelgratin:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 125 ml Sahne
 125 ml Milch
 50 g Parmesan
 1 Muskatnuss
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Für das Gratin den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste kleine Form mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Form einschichten (circa 2 cm hoch pro Portion, damit es in der Zeit gar wird). Knoblauch abziehen, andrücken und mit Milch und Sahne zusammen aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend über die Kartoffeln in die Form gießen, so dass sie leicht bedeckt sind. Parmesan reiben und darüber streuen. Circa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Julian: *Mit der Trüffelbutter hat Julian die Kartoffelgratin-Form eingefettet. Trüffelbutter, Gruyère Käse, frische Minze* *Den Gruyère Käse hat er zusammen mit dem Parmesan gerieben und auf das Gratin gestreut. Die Minze hat er kleingehackt und mit etwas Butter und Zitronenabrieb in der Pfanne erhitzt. Darin hat er zum Schluss den Spargel geschwenkt.*

Zusatzzutaten von Celine: *Den Rosmarin hat Celine kleingehackt und für das Kartoffelgratin mit der Milch und dem Knoblauch zusammen aufgekocht. Den Schnittlauch hat sie zum Garnieren genutzt. Den Kerbel hat sie nicht verwendet.*