

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2021** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Konfierter Kabeljau mit Fenchel-Salat und
Wildkräutersauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:
 260 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 150 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 Kabeljau waschen, abtupfen und leicht einsalzen. Butter aufschäumen und zu einer Nussbutter kochen. Sobald sie 70 Grad erreicht hat, den Kabeljau darin für ca. 10 Minuten konfieren und zusammen mit der Sauce und dem geschmorten Fenchel anrichten.



**PROFI
TIPP**

Um den Kabeljau bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:
Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordostatlantik (MSC, Naturland) oder FAO 27 Nordostatlantik – Barentssee/Norwegische See (Nicht-MSC)
Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik (MSC) oder FAO 67 Nordostpazifik (MSC).

Für den Salat:
 1 Fenchel
 1 Orange
 1 Schuss Olivenöl
 1 Schuss weißer Balsamico
 Einige Basilikumblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen, vom Strunk befreien, fein hobeln und einsalzen. Orange filetieren. Fenchel mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl Balsamico marinieren. Orangenfilets zum Fenchel geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und Salat damit abschmecken.

Für die Sauce:
 1 mehliges Kartoffel
 1 Zwiebel
 150 g Butter
 300 ml Gemüsefond
 1 Bund Basilikum
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Kerbel
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffel schälen und im kochenden Wasser gar kochen. Basilikum, Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Kräuter grob schneiden. Fond aufkochen und die grob geschnittenen Kräuter sowie die Kartoffel einmixen. Ein weiteres Mal mixen und Sauce durch ein Sieb seihen. Mit Salz abschmecken und vor dem Anrichten mit Butter aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.