

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2021** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Kabeljaufilet mit Gorgonzola-Kartoffelstampf und
gebratenem Radicchio**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets á 150g
 2-4 Scheiben Lardo di Colonnata
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kabeljaufilets abbrausen und trockentupfen. Mit Salz würzen. In einer Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten.

Knoblauchzehen andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Kräuterzweige in die Pfanne geben. Den Kabeljau wenden und ca. 3-5 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lardo auf dem Kabeljau drapieren.

Für den Stampf:

200 g Kartoffeln (z.B. Grenaille
 Kartoffeln oder La Ratte)
 60 g Gorgonzola dolce
 40 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln abbürsten und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen und ausdämpfen lassen.

Milch mit der Butter, Salz, Muskatnuss und Pfeffer aufkochen.

Kartoffeln pellen und in der Milch zerstampfen. Mit dem Gorgonzola abschmecken.

Für den Radicchio:

1 Radicchio trevisano
 Alter Balsamicoessig, zum
 Abschmecken
 5 Zweige glatte Petersilie
 3 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salt Flakes, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern. In Olivenöl anbraten, mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Petersilie und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Petersilie fein schneiden, Thymianblättchen abzupfen. Radicchio mit 1 Esslöffel Petersilie, 1 Teelöffel Thymian und Balsamicoessig abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Sollten Sie die Bitterkeit des Radicchios nicht mögen, dann können Sie den Salat zunächst einmal in warmem Wasser waschen. Sollte die Bitternote danach immer noch zu dominant sein, geben Sie einfach einen Schuss Essig in das Wasser und lassen Sie den Radicchio etwas ziehen. Sie können auch den Strunk herausschneiden, denn er ist das bitterste Stück des Salats.

Den Stampf auf zwei vorgewärmte Teller geben und mit einem Löffel verstreichen. Den Radicchio auf dem Stampf verteilen und das Kabeljaufilet mit Lardo anlegen.

Zusatzzutaten von Stefanie: Stefanie karamellierte die Walnusskerne in etwas Honig und nutzte sie für die Garnitur. Die Schalotte würfelte sie, schwitzte sie in etwas Öl glasig an und schwenkte kurz vor dem Servieren den Radicchio darin.
Walnusskerne
Honig
Schalotte

Zusatzzutaten von Laura: Laura schmort die klein gewürfelte Birne in etwas Honig an und löscht sie mit etwas, bereits vorhandenem Balsamico ab. Die Walnusskerne röstete sie an.
Süße Birne
Walnusskerne
Honig
Außerdem bereitete Laura aus den Grundzutaten eine Korallenhippe zu: Dafür 120 ml Wasser, 120 ml Speiseöl und 30 g Mehl klumpenfrei verrühren. Pro Chip 1 EL davon in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und backen bis sich eine Korallenstruktur bildet und der Chip leicht braun wird.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2021 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Linguine mit Gorgonzola dolce, Basilikum und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:
200 g Linguine
100 g Gorgonzola dolce
50 g kalte Butterwürfel
200 ml Gemüsefond
1 Bund Basilikum
1 EL ungesalzene Pistazien
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel nach und nach dazugeben und alles leicht sämig einkochen lassen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Inzwischen die Linguine nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Pistazien grob hacken.

Linguine mit der Pastakralle aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen und direkt in den Sud geben. Mit Pfeffer würzen. Dann Gorgonzola in kleinen Stücken und geschnittenen Basilikum dazugeben und durchschwenken. Ggf. nachwürzen. Mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.



Schon gewusst? Eine gute Pasta erkennt man an ihrer rauen Oberflächenstruktur. Nur wenn die raue Oberfläche gegeben ist, kann der Sugo oder die Sauce erst richtig an der Pasta haften, wodurch sich wiederum der Geschmack verbessert.

Und übrigens: Sollte der Sugo oder die Sauce für Ihre Pasta mal zu dick sein, können Sie das Ganze mit Pastawasser verflüssigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.