

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2021** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Gebratener Skrei im venezianischen Muschelsugo mit Curry und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für das Muschelsugo:

500 g Bouchot- oder Miesmuscheln
 2 Stangen Staudensellerie
 ½ Stange Porree
 2 Karotten
 1 Schalotte
 1 Stück Ingwer (ca. 3-4 cm)
 1 Zitrone
 150 ml Sahne
 1 EL Ahornsirup
 50 ml Tomatensaft
 50 ml Weißwein
 1 EL französischer Anisée
 1 TL Worcestersauce
 200 ml Fischfond
 1 EL Olivenöl
 2 Stiele Petersilie
 1 TL Fenchelsamen
 1 TL Curry
 Salz, aus der Mühle
 Cayennepfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Sellerie putzen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Porree putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen, dann abgießen.

Einen großen Topf ohne Wasser erhitzen und die abgetropften Muscheln hineingeben. Olivenöl unter ständigem Rühren hineingeben. Hitze reduzieren. Ingwer, Schalotte, Staudensellerie, Porree, Karotte, Ahornsirup, Curry und Fenchelsamen hinzufügen und kurz durchschwenken. Mit Weißwein und Anisée ablöschen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Tomatensaft, Worcestersauce, Fischfond und Petersilie in den Topf geben und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Nach Wunsch die Muscheln aus der Schale brechen und zur Seite stellen. Den Sud durch ein Spitzsieb passieren, Sahne dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Sugo vor dem Servieren erhitzen, schaumig aufmixen und die Muscheln und das Gemüse dazugeben.

Für den Fisch:

2 Skreifilets (je ca. 150 g), mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Piment d'Espelette
 Olivenöl, zum Braten
 Pink Salt Flakes

Filets waschen und trockentupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Skreifilets darin anbraten. Wenden, Thymianzweig dazu geben und alles im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen. Mit Pink Salt Flakes und Piment d'Espelette würzen.



Eine glänzende Haut und eine leichte Schleimschicht auf der Haut des Fisches beim Rüberfühlen sind Indikatoren für die Frische des Tieres.

Für die Croûtons: Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ciabatta in Würfel schneiden und mit Knoblauch und Thymian in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2 Scheiben Ciabatta
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Braten

Für die Garnitur: Kerbel, Petersilie und Estragonblätter abzupfen, abbrausen und trockenwedeln.
Kerbelblätter
Petersilienblätter
Estragonblätter

Sugo, Gemüse und Muscheln in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Den Skrei daraufsetzen und mit Croutons und Kräuterblättchen garnieren. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten: *Beide Kandidatinnen verwendeten keine Zusatzzutaten.*