

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2017 |

Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Kabeljaufilet mit Sauce Rouille und Fenchel-Tomaten-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce Rouille (150 ml):

- ca. 8 Safranfäden
- 1 Minikartoffel, vorwiegend festkochend (ca. 25 g)
- 50 ml Milch
- 1 TL Dijonsenf
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl
- mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffel in Salzwasser weich kochen. Abgießen, kurz abschrecken und schälen. Safran in 2 EL heißem Wasser 5-10 Minuten einweichen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel in kleine Würfel schneiden und mit Milch, Senf und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben. Den eingeweichten Safran hinzufügen und alles mit dem Stabmixer einmal kurz durchrühren. Das Öl und das Olivenöl unter ständigem Mixen langsam dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Sauce mit Chilisalz abschmecken.

Für das Fenchel-Tomaten-Gemüse:

- 1 Fenchelknolle (ca. 250 g; mit Grün)
- 2 Strauchtomaten
- 70 ml Gemüsefond
- 1 Vanilleschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ingwerknolle à 2 cm
- 1 EL kalte Butter
- ½ TL Pernod
- Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen und waschen. In 1 ½ bis 2 cm große Stücke schneiden, das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Tomaten vom Strunk entfernen, über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und die Tomatenfilets in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Fenchel und Fond mit Vanille, Knoblauch und Ingwer in einen Topf geben und ein Blatt Backpapier darauflegen. Den Fenchel knapp unter dem Siedepunkt ca. 8 Minuten weich garen.

2 Fenchelgrünspitzen beiseitelegen, den Rest klein schneiden, mit den Tomaten zum Fenchelgemüse geben und erhitzen. Kalte Butter unterrühren, den Pernod hinzufügen und alles mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Ingwer und Vanilleschote wieder entfernen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kabeljaufilet:

- 2 Kabeljaufilets à 150 g
- 30 g Paniermehl
- 5 EL Butter
- Chilisalz, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Fisch mit Frischhaltefolie zugedeckt im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten saftig durchziehen lassen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Paniermehl zugeben, kurz darin rösten und mit Salz würzen. Kabeljau herausnehmen, mit der braunen Bröselbutter bestreuen und mit Chilisalz abschmecken.

Zusatzbestellung beider

Kandidaten:

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Thymian, Rosmarin

Marius und Anna haben ihre Sauce Rouille mit Orangenschalenabrieb verfeinert. Die übrigen Zusatzbestellungen wurden dann kurzerhand doch weggelassen.

Kabeljaufilet mit Sauce Rouille und Fenchel-Tomaten-Gemüse Tellern anrichten, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2017 |
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Fenchel-Safran-Suppe mit Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Fenchelknolle (ca. 250 g; mit Grün)
- 150 g Datteltomaten
- 150 ml Gemüsefond
- 1 Vanilleschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ingwerknolle à 2 cm
- 1 EL kalte Butter
- 50 ml Sahne
- ½ TL Pernod
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl, zum Anbraten
- Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen und waschen. In 1 ½ bis 2 cm große Stücke schneiden, das Fenchelgrün beiseitelegen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Ingwer schälen, klein hacken. Fenchel und Fond mit der Vanilleschote, Knoblauch und Ingwer in einen Topf geben. Den Fenchel darin knapp unter dem Siedepunkt ca. 8 Minuten weich garen. 2 Fenchelgrünspitzen beiseitelegen, den Rest klein schneiden, zum Fenchel geben und erhitzen. Kalte Butter unterrühren, den Pernod und die Sahne hinzufügen und alles mit Chilisalz und Pfeffer würzen. Vanilleschote wieder entfernen und Suppe fein pürieren. Tomaten waschen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten und Rosmarin zugeben, mit Chilisalz würzen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Tomaten und Fenchelgrün garnieren und servieren.