

## | Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2017 | CW-Finalgericht von Christian Lohse



Christian Lohse

### Gegrillter St. Pierre mit Kartoffel-Lauch-Roulade, Beurre blanc und Lauch-Stroh

Zutaten für zwei Personen

#### Für den St. Pierre:

2 Petersfischfilets, à 140 g (ohne Haut)  
2 Thymianzweige  
2 EL Butter, zum Braten  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Olivenöl und Butter in einer gusseisernen Grill-Pfanne erhitzen, Fischfilets mit dem Thymian einreiben und unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Dann herausnehmen und auf dem Gitterrost im Ofen auf mittlerer Schiene weitere ca. 10 Minuten zu Ende garen.

#### Für das Lauch-Stroh:

1 Stange Lauch  
½ Bund Schnittlauch  
Frittieröl, für die Fritteuse  
Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, waschen, die äußeren Blätter entfernen und das Grün abschneiden und beiseitelegen. Den weißen unteren Teil vom Lauch der Länge nach in Julienne schneiden. Fritteuse auf 150 Grad erhitzen und die Lauch-Julienne darin hellbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen trocknen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Vor dem Servieren unter das Lauch-Stroh heben.

#### Für die Kartoffel-Lauch-Roulade:

2 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
40 g Butter  
2 EL Mineralwasser, mit Gas  
1 TL Speisestärke  
Ingwerknolle, ca. 2 cm  
½ TL Zucker  
Maldon Sea Salt, zum Würzen

Lauch putzen waschen, je 4 einzelne Lauchblätter à 10 cm Länge und 4 cm Durchmesser lösen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 x 2 mm große Würfel schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Ca. 1 EL von dem übrigen Lauch ebenso in sehr kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Schalotten und Kartoffeln darin blondieren und mit Zucker und Maldon Sea Salt abschmecken. Mit etwas Ingwerwasser und Mineralwasser ablöschen, bissfest garen mit Butter und Speisestärke binden. Lauch unterrühren. Die zuvor blanchierten Lauchblätter mit dem Gemüse der Länge nach belegen und zu einer Rolle aufrollen.

#### Für die Garnitur:

4 Pariser Champignons

Champignons putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Anrichten der Länge nach auf die Kartoffel-Lauch-Roulade legen. Das Lauchstroh auf der mit den Champignons belegten Kartoffel-Lauch-Roulade anrichten.

#### Für die Beurre blanc:

2 Schalotten  
100 g Butter  
100 ml Verjus (Weißweinessig)  
Maldon Sea Salt, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken

Schalotten abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten und Verjus in einem Topf reduzieren lassen und mit Maldon Sea Salt und etwas Zucker würzen. Dann pürieren und mit der Butter montieren.

Gegrillter St. Pierre mit Kartoffel-Lauch-Roulade, Beurre blanc und Lauch-Stroh auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzbestellungen Elisabeth:**  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
100 ml Geflügelfond  
2 cl Noilly Prat

Mit dem Cayennepfeffer hat Elisabeth die Kartoffeln gewürzt. Mit dem Geflügelfond sowie dem Noilly Prat hat sie die Beurre blanc verfeinert.

**Zusatzbestellungen Moritz:**  
1 Msp. Piment d`Espelette  
2 cl Noilly Prat  
Shiso-Kresse, zum Garnieren

Mit dem Piment sowie dem Noilly Prat hat Moritz die Beurre blanc verfeinert. Mit der Shiso-Kresse hat er die Pariser Champignons auf der Kartoffel-Lauch-Roulade garniert.

**Zusatzbestellungen Benjamin:**

Benjamin hatte keine Zusatzbestellungen.

| Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2017 |  
CW-Zusatzgericht von Christian Lohse



Christian Lohse

**Ragout vom St. Pierre**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ragout:**

4 Petersfischfilets, à 140 g (ohne Haut)  
200 g braune Champignons  
150 g Cocktailtomaten  
1 Zitrone (Saft + Schale)  
½ Bund Schnittlauch  
250 ml Geflügelfond  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Olivenöl in einem länglichen Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, Tomaten waschen und halbieren. Gemüse und Fisch zugeben, würzen und ca. 8 Minuten bei geringer Hitze langsam garen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Halme in feine Röllchen schneiden. Ragout mit Schnittlauch verfeinern.

Ragout vom St. Pierre in tiefen Tellern anrichten und servieren.