

**▪ Küchenschlacht "Silvester-Woche" – Menü am 28. Dezember 2017 ▪
 Warenkorb mit Christian Lohse**

Warenkorb		
Heilbutt (mit Haut)	Parmesan	Nordseekrabben
Kräutermix	Belugalinsen	Safranfäden
Wirsing	Macadamia-Nüsse	Kartoffeln
Joghurt	Speckwürfel	Champagner
Pankobrösel		



Michael Schumacher

Heilbutt mit Kartoffel-Wirsing-Haube, Champagner-Sabayon, gerösteten Belugalinsen und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

400 g Heilbutt (mit Haut)
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Heilbutt in Stücke schneiden, salzen und in einer Pfanne auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in Butter anbraten.

Für die Champagner-Sabayon:

150 ml Champagner
 3 Eier
 1 Prise Zucker
 50 g Butter
 3 Blätter Estragon
 1 TL Safranfäden
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Champagner mit Eigelb, Safran, Salz und Zucker über einem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Champagner zum Schluss hinzufügen. Estragon kleinhacken und unterrühren.

Für die Belugalinsen:

200 g Belugalinsen
 Pflanzenöl, zum Braten

Die Belugalinsen in einem Topf mit heißem Wasser 15-20 Minuten kochen lassen, abtropfen und in einer Pfanne mit Öl kurz anrösten.

Belugalinsen in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und anschließend kurz im heißen Pflanzenöl knusprig anbraten. zum Anrichten unter den Fisch verteilen.

Für die Kartoffel-Wirsing-Haube:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
 300 g Wirsing
 100 ml Milch
 15 g Butter
 1 TL Muskat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Milch und Butter in einem weiteren Topf erwärmen.

Kartoffel zerstampfen, Milch mit Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing waschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 2-4 Minuten blanchieren und dann zu dem Kartoffelstampf hinzugeben.

Den Kartoffelstampf mit dem Wirsing auf den Fisch legen und im Backofen rund 10 Minuten garen lassen.

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan

Den Parmesan reiben und auf einem Backblech verteilen und im Backofen Gold-braun werden lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Einen Chip auf dem Fisch anrichten.

Heilbutt mit Kartoffel-Wirsing-Haube, Champagner-Sabayon, gerösteten Belugalinsen und Parmesan-Chip auf Tellern anrichten und servieren.



Ariane Prantl

Gebratener Heilbutt mit Kartoffel-Kräuter-Gnocchi in Safran-Sauce mit Champagner-Schaum und gebratenem Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

4 Heilbutt-Filets (mit Haut)
2 EL Butter
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Heilbutt-Filets waschen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die Heilbutt-Filets, zusammen mit Thymian, auf der Hautseite anbraten. Den Fisch wenden und kurz fertig garen.

Für die Kartoffel-Kräuter-Gnocchi:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
175 g Mehl
2 Eier
25 g Parmesan
1 EL Butter
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Einen Dampfgarer mit Wasser befüllen und zum kochen bringen. Die Kartoffeln für 10 Minuten darin dämpfen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Butter dazugeben und die Masse etwas abkühlen lassen. Parmesan, Eigelb, Mehl und die gehackten Kräuter dazugeben. Die Gnocchi-Masse anschließend mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Masse zu einer langen, dünnen Wurst formen und in kleine Stücke schneiden. Die fertigen Gnocchis in einem Topf mit Salzwasser kurz kochen.

Für die Safran-Sauce:

2 Schalotten
100 ml Sahne
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
1 TL Safran
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und Sahne und Safran dazugeben. Abschließend die Safran-Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Champagner-Schaum:

50 ml Champagner
1 Schalotte
1 EL kalte Butter
100 ml Sahne
Olivenöl, zum Braten

Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Champagner ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Sahne und Butter hinzugeben und die Flüssigkeit zum Schluss mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den gebratenen Wirsing

4 Wirsingblätter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wirsingblätter waschen und abtropfen lassen. Danach in Salzwasser blanchieren und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Abschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gebratener Heilbutt mit Kartoffel-Kräuter-Gnocchi in Safran-Sauce
Champagner-Schaum und gebratenem Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Kuhnt

Heilbutt en papillote "Finkenwerder Art" mit Belugalinsen und Macadamia-Champagner-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets (mit Haut) à 150 g
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
20 g Butter
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Ringe schneiden. Auf Backpapier 1-2 fein geschnittene Zwiebelringe, ein Scheibchen Knoblauch und einen Zweig Rosmarin legen. Darauf ein Stück Heilbutt legen und mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend etwas Zitronenabrieb darüber geben. Den Fisch in dem Papier einschlagen und zusammenfallen.

Die Päckchen in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene legen. Je nach Stärke des Filets 17 bis 20 Minuten garen.

Für die Finkenwerder Art:

40 g Speck
100 g Nordseekrabben
1 Schalotte
40 g Butter
1 TL edelsüßes Paprika
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und feinvürfeln. Butter und Schalotte zusammen mit dem Speck glasig anbraten. Mit Pfeffer und Paprika würzen. Erst kurz vor dem Anrichten die Krabben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Gemüse von Beluga Linsen:

150 g Beluga Linsen
1 Kartoffel
1 Zwiebel
500 ml Gemüsefond
40 g Butter
1 EL weißer Balsamico
1 TL Balsamico Crema
1 Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und feinvürfeln. Das Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen und die Zwiebel zusammen mit den Linsen kurz anschwitzen. Mit Balsamico Bianco ablöschen und reduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen und die Linsen weichkochen. Kartoffel schälen. Ab der Hälfte der Kochzeit die Kartoffel reiben und unterrühren. Evtl. etwas Wasser nachgießen. Beim gewünschten Gargrad mit Pfeffer und Salz sowie Balsamico Crema und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Schnittlauch abrausen, trocken wedeln, feinschneiden und über den Linsen verteilen.

Für die Vinaigrette:

50 g Macadamianüsse
1 Schalotte
2 EL Balsamico Bianco
100 ml Champagner
4 EL Olivenöl
½ TL Senf
1 Bund Schnittlauch
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Schnittlauch abrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Nüsse, Schalotte, Balsamico, Champagner, Olivenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Mixstab in einem hohen Gefäß cremig aufmixen. Abschmecken und dann den Schnittlauch unterrühren

Heilbutt en papillote "Finkenwerder Art" mit Belugalinsen und Macadamia-Champagner-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.