

| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 2. Mai 2008 |

Saltimbocca vom Seeteufel mit geschmorten Kirschtomaten und scharfem Pestogemüse

Zutaten für zwei Personen

2	Seeteufelfilets, à 150 g, ohne Haut
8	Shiitake-Pilze
250 g	Kirschtomaten
4 Scheiben	Speck, durchwachsen
50 g	Babymais
2	Schalotten
80 ml	Weißwein
1	Lorbeerblatt
0,5 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
10 g	Ingwer
1	Zucchini
4	Salbeiblätter
1 Schote	Paprika
1 Schote	Chili
5	Pfefferkörner, weiß
1 Bund	Koriander
1 EL	Sesamöl
3 EL	Pflanzenöl
6 EL	Olivenöl
175 g	Butter, kalt
2 EL	Butter
1 EL	Pfeffer, weiß, grob gemahlen
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Petersilie und den halben Bund Koriander zupfen. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen mit einem Stabmixer pürieren. Das Sesam- und Pflanzenöl sowie zwei Esslöffel Olivenöl langsam hinzufügen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Babymais in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren. Anschließend kalt abschrecken. Den Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in zentimeterdicke Stifte schneiden. Die Pilze putzen.

Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika und den Babymais darin anbraten. Die Chilischote fein hacken und dazugeben. Den Zucchini und die Pilze im Ganzen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und das Pesto unter das Gemüse mischen.

Die Kirschtomaten halbieren. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zwei Esslöffel davon in einem Topf in der Butter anschwitzen. Die Kirschtomaten dazugeben und vier Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Koriander hacken und ebenfalls untermischen.

Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Fischfilet mit zwei Salbeiblättern belegen und mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und den Fisch vier Minuten pro Seite fertig backen.



Den Weißwein mit den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in einem Topf erhitzen und reduzieren. Den Weinsud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach mit einem Stabmixer unter den Wein rühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und zum Schluss den weißen Pfeffer unterrühren.

Den Fisch mit der Sauce, dem Pestogemüse und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten.

© by fernsehmacher



Flammierte Banane

Zutaten für zwei Personen

2	Bananen
40 g	Butter
40 g	Zucker
2 cl	Rum, braun
1	Orange, unbehandelt
1	Limette, unbehandelt
1 EL	Sesamsamen

Zubereitung

Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananenhälften darin auf beiden Seiten kurz anbraten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.

Mit dem Rum ablöschen und flambieren. Die Orange und die Limette halbieren und auspressen. Einen Esslöffel des Orangensaftes und einen Teelöffel des Limettensafts dazugeben und leicht einköcheln lassen.

Die Sesamsamen in einer weiteren Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die flambierten Bananen mit dem Sesam bestreuen und mit der Zitrusauce auf Tellern servieren.