

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2022** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Papillote vom Kabeljau mit asiatischem Gemüse und Wasabi-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

50 g Möhre
 50 g Sellerie
 50 g Lauch
 20 g Chinakohl
 20 g Shiitake
 1 cm Ingwer
 4 Korianderzweige
 3 EL Sweet Chili Sauce for Chicken
 3 EL Teriyakisaucе
 3 EL geröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Möhren und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Shiitake in dünne Scheiben schneiden. Chinakohl und Lauch in feine Streifen schneiden.

Gemüse in einer Pfanne in Sesamöl bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Chilisaucе und Teriyakisaucе dazugeben. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander fein hacken. 1 Msp Ingwer und 1 TL Koriander unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

300 g Kabeljauloins, ohne Haut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse in die Mitte des Backpapiers geben. Den Fisch in 2 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und obenauf legen.

Das Päckchen wie ein Bonbon zusammenschlagen, die beiden seitlichen Rändern mit dem Rebenbinder verschließen und den Fisch in dem Papier im Ofen ca. 15 Minuten garen. Garprobe machen: Das Thermometer sollte 52 Grad im Fischfilet anzeigen.

Für den Schaum:

1 Schalotte
 1 Limette
 20 g Butter
 100 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Fischfond
 Wasabipaste, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond dazugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und mit Salz Limettensaft und Wasabipaste nach Belieben leicht scharf abschmecken. Die Sauce mit dem Zauberstab schaumig mixen.

Für die Garnitur:

Shiso Kresse Mix

Kresse zupfen.

Das Pergamentpäckchen oben öffnen und den Wasabi-Schaum in die Öffnung über den Fisch geben. Mit der Kresse garnieren.

Zusatzzutaten von Tamara: *Tamara röstete den Sesam in einer Pfanne an und verwendete ihn als Topping. Das Currypulver und Lecithin verwendete sie für die Sauce.*
Sesam
Currypulver
Lecithin

Zusatzzutaten von Andreas: *Die Cashewkerne röstete Andreas an und verwendete sie als Crunch. Lecithin und Sternanis verwendete er für die Sauce.*
Cashewkerne
Sternanis
Lecithin

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Kabeljau mit Senfsauce, Salzkartoffeln, Wachteleiern und Sommer-Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets, à 150 g, ohne Haut
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Olivenöl auf einem Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Fisch darauf geben. Von oben nochmals etwas Olivenöl draufgeben und im Ofen garen lassen. *Optional:* Wenn man mehr Zeit hat, dann gerne bei 70 Grad länger ziehen lassen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
 100 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 250 ml Fischfond
 2 EL Senf
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Mit Fischfond angießen und erneut reduzieren lassen. Senf und Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig aufmixen.

Für die Eier:

6 Wachteleier

Wachteleier für 2 Minuten 30 in kochendem Wasser wachsw weich garen lassen. Abgießen, pellen und halbieren.

Für die Salzkartoffeln und Karotten:

4 Kartoffeln
 2 Karotten
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Abgießen und Butter dazugeben. Karotten schälen, in Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben und anschwitzen.

Für den Spinat:

100 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin kurz anschwitzen, Spinat und Butter dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Garnitur:

2 EL Forellenkaviar

Nach Wunsch mit Kaviar garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.