

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2020** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



**Kaninchenrücken mit Purple-Currykruste,
Kartoffelkrapfen und Kokos-Apfelschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Kruste:

2 ausgelöste Kaninchenrücken, à 100 g
 100 g weiche Butter
 1 Ei
 2-3 EL Paniermehl
 1 TL Purple-Curry Gewürzmischung
 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für die Kruste Ei trennen und das Eigelb auffangen. Butter mit Purple-Currypulver, Eigelb und Paniermehl in einem Multi-Zerkleinerer zusammen mixen. Kaninchenrücken waschen, trockentupfen, von allen Silberhäuten befreien und in einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchen auf ein Blech geben und mit der Kruste bestreichen. Im Ofen 5-8 Minuten gratinieren und garen.

Für die Kartoffelkrapfen:

350 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 2 Eier
 40 g Butter
 75 g Mehl
 1 Muskatnuss
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Abdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Für den Brandteig 125 ml Wasser mit Butter und etwas Salz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzspachtel bei voller Hitze rühren, bis die Masse fester wird. Mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine nach und nach die Eier untermischen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und zusammen mit den Kartoffeln zur Masse geben. Anschließend mit einem Eisportionierer in Krapfen-Form bringen und in 160 Grad heißem Fett ausbacken.

Für den Kokos-Apfelschaum:

2 Schalotten
 200 ml Kokosmilch
 3 EL TK Apfelpüree, vom grünen Apfel
 100 ml Geflügelfond
 2 EL Apfelessig
 1 EL Rohrzucker
 2 TL Sojalecithin
 1 EL Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Kokosmilch, TK Apfelpüree, Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Kurz aufkochen, abschmecken und Sojalecithin einrühren. Mit einem Pürierstab so lange mixen, bis ein schöner Schaum entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von David:

Glatte Petersilie, Zwiebeln, Chiliflocken

David veredelte einen Krapfen mit gehackter Petersilie, mit der er auch das Gericht garnierte. In den anderen Krapfen verarbeitete er geschmorte Zwiebeln. Den Schaum würzte er mit etwas Chili.

Zusatzzutaten von Anna:

Parmesan, glatte Petersilie, Mandelblättchen

Geriebener Parmesan kam bei Anna sowohl in die Krapfen als auch in die Kruste. In den Mandelblättchen wälzte sie die Kruste und Petersilie verarbeitete sie in die Krapfen.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Kabeljaufilet in Zitronenöl mit Topinambur und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljaufilet, mit Haut
3 EL Zitronenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Den Kabeljau waschen, trockentupfen, die Haut abziehen und das Filet in 3 cm dicke Stücke schneiden. Auf einem Backblech mit Zitronenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Fisch im Ofen für 5 Minuten grillen. Das ausgetretene Öl und den Saft für die Topinambur bereitlegen.



Kabeljau zerfällt sehr schnell beim Braten, weshalb man ihn gut mit Schale verwerten kann, da diese den Fisch zusammenhält.

Für die Topinambur:

4 Topinambur

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Topinambur schälen und für 15 Minuten kochen. Danach in Scheiben schneiden und mit dem Öl und Saft des gegarten Fisches marinieren und mit auf das Blech vom Fisch legen.

Für das Chimichurri:

1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 Chilischote
½ Limette
1 kleines Stück Ingwer
2 EL Olivenöl
5 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen, reiben und mit den Schalotten vermengen. Limette halbieren, auspressen, Saft einer Hälfte auffangen und zu den Schalotten geben. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und hacken. Allen Zutaten mit Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.