

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Björn Freitag**



**Kross gebratene Dorade mit cremigem Eigelb,  
Balsamico-Schaum und Belugalinsen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Dorade mit Eigelb:**

2 Doradenfilets mit Haut à 180 g  
2 Eier  
1 EL Mehl  
1 EL Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Butterschmalz kross braten. Wenn die Filets auf der Hautseite kross sind, diese herausnehmen und auf Küchenkreppe abtropfen lassen.

Die Eier in einer beschichteten Pfanne als Spiegeleier braten. Wenn das Eigelb wachsw weich ist, die Eigelbe mit einem Ringausstecher vorsichtig ausstechen und auf den Fisch setzen.

Lin sen auf einem tiefen Teller anrichten, den Fisch daraufsetzen und mit Balsamico-Schaum versehen.

**Für den Balsamico-Schaum:**

50 g Butter  
100 ml Sahne  
10 ml weißer Balsamico  
100 ml Fischfond  
4 Nelken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfond und Balsamico in einem Topf erwärmen, die Nelken hineingeben und kurz ziehen lassen. Butter und Sahne hinzugeben, kurz aufkochen, Hitze wieder reduzieren.

Die Nelken mit einer Schaumkelle herausnehmen und die Flüssigkeit mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für die Linsen:**

100 g Belugalinsen  
1 Karotte  
¼ Knolle Sellerie  
1 Zwiebel  
1 EL Crème fraîche  
200 ml Gemüsefond  
50 ml Balsamico  
1 EL Mehl  
½ TL Zucker  
40 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Die Linsen für etwa 10 Minuten in kochendem Wasser gar kochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen.

Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch Crème fraîche einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Zusatzgericht von Björn Freitag**

## **Dorade mit Petersilien-Schalotten-Schaum, Kohlrabi und Trauben**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Dorade:**

2 Doradenfilets mit Haut à 120 g  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Dorade waschen, trockentupfen und entgräten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch in der Pfanne auf der Hautseite langsam kross anbraten. Gegebenenfalls die Pfanne vom Herd ziehen und langsam ziehen lassen.

Mit Salz würzen und etwa ½ Minute auf der Fischseite ziehen lassen.



### **PROFI TIPP**

*"Gib mal Butter bei die Fische" ist keine bloße Redewendung. Kurz vor Ende der Garzeit wirkt ein kleiner Stich Butter Wunder. Schäumen Sie die Butter in der Fischpfanne auf und übergießen Sie den Fisch ein paar Mal damit.*

### **Für den Kohlrabi:**

½ Kohlrabi  
 10 Weintreiben  
 40 ml Sahne  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sorgfältig würfeln.

Butter in einem Topf aufschäumen und den Kohlrabi darin ca. 4 Minuten anbraten. Die Sahne angießen kräftig aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Weintrauben waschen, halbieren und unter den Kohlrabi rühren.

### **Für die Petersilie:**

3 Schalotten  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 100 ml Fischfond  
 100 ml Gemüsefond  
 40 ml Sahne  
 1 EL milder Apfelessig  
 10 Gewürznelken  
 Salz, aus der Mühle

Fisch- und Gemüsefond mit den Nelken in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob schneiden. Sahne angießen und weiter erhitzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Mörser kräftig stoßen. Petersilie dazugeben und kräftig mit dem Stabmixer aufschäumen. Kräftig salzen und pfeffern.

Etwas Apfelessig dazugeben und nochmals aufschäumen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.