



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 10.Juli 2009 |

„Olivenölcreme Loup de mer in der Salzkruste mit Kartoffel-Olivenpüree , Salsa und Pesto“ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

2	Loup de mer, küchenfertig, ca. 300-400 g
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Oliven, schwarz, ohne Stein
150 g	Kirschtomaten
2	Eier
60 ml	Milch
1 Schote	Chili, rot
1	Limette, unbehandelt
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Koriander
200 ml	Olivenöl
50 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 kg	Meersalz, grob, feucht
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Meersalz vermischen. Die Fische waschen, trocken tupfen und mit 50 Millilitern Olivenöl einstreichen.

Den Rosmarin und den Thymian zupfen und hacken. Die Fische mit den Kräutern füllen, auf ein Backblech geben und ganz mit Meersalz bedecken. Das Ganze etwa 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Die Oliven fein hacken. Die Kartoffeln stampfen und mit 50 Millilitern Olivenöl, der Milch, den Oliven und der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und mit den Schalotten vermengen. Die Chilischote klein schneiden und den Koriander hacken. Die Limette halbieren und auspressen.

Die Schalotte, die Chilischote, den Koriander und die Kirschtomaten zusammen mit 50 Millilitern Olivenöl und dem Limettensaft vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Petersilie ebenfalls grob hacken und mit dem Knoblauch und mit 50 Millilitern Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salzkruste entfernen und jeweils einen Fisch zusammen mit dem Püree, der Salsa und dem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



„Gratin von Sommerfrüchten“ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

50 g	Himbeeren
50 g	Erdbeeren
50 g	Brombeeren
50 g	Johannisbeeren
50 g	Blaubeeren
2	Eier
40 g	Zucker
80 g	Sahne
1 Schote	Vanille

Zubereitung

Den Ofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne zusammen mit dem Vanillemark steif schlagen und unter den Eigelbschaum heben. Anschließend den Eischnee unterheben. Die Früchte mischen und die Sahnemasse darauf verteilen.

Das Ganze wenige Minuten im Ofen gratinieren