

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2023** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Konfiertes Saibling mit handgemachten Tagliolini in cremiger Fenchel-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Taglioni:

2 Eier
125 g Semola + Semola für die
Arbeitsfläche
75 g Mehl
1 Prise Salz
10 schwarze Pfefferkörner

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Pfefferkörner in einem Mörser grob mörsern. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und Salz zufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen mit einem Messer in feine Streifen schneiden oder mit Hilfe einer „Chitarra“ schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben. In reichlich siedendem Salzwasser 2-3 Minuten al dente garen. Anschließend abgießen und zur Sauce geben.

Für die Fenchelsauce:

½ kleine Fenchelknolle
1 Schalotte
50 g kalte Butter
2 EL Crème fraîche
60 ml Weißwein
2 cl Wermut
200 ml Fischfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzen Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Fenchel putzen und ebenfalls fein würfeln. Grün als Garnitur zur Seite legen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Fenchelwürfel zugeben und darin glasig anschwitzen. Weißwein und Wermut angießen und um zwei Drittel einkochen. Fischfond angießen und um die Hälfte einkochen lassen. Dann Crème fraîche einrühren, restliche Butter würfeln und einmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den konfierten Saibling:

2 Saiblingsfilets à 150 g, mit Haut
1 Zitrone
2 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl
½ TL Salt Flakes

Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Fischfilets nebeneinander mit zwei Zitronenscheiben darauf und Thymian in eine kleine ofenfeste Form legen. Olivenöl angießen, bis sie bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten glasig garen, dann Haut abziehen und von beiden Seiten mit Salt Flakes würzen.

Für die Garnitur:

80 g geräucherter Saibling
2 EL Saiblingskaviar
¼ Bund Schnittlauch

Saibling in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Tagliolini in der Sauce schwenken, geräucherten Saibling und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf zwei vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, konfierten Saibling daraufsetzen und mit dem Saiblingskaviar garnieren.

Zusatzzutaten von Roman: Roman nutzte den Dill um den Fisch damit zu würzen, Dashi um die Sauce abzuschmecken und Safran, um den Pastateig zu färben.
Dill
Dashi
Safran

Zusatzzutaten von Eda: Eda röstete die Pinienkerne an und garnierte damit das fertige Gericht. Den Knoblauch gab sie mit in die Sauce.
Pinienkerne
Knoblauch



Laut WWF empfiehlt es sich **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand Dezember 2023):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa. Aquakultur (Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island. Aquakultur (Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa. Aquakultur (Teichanlagen)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2023** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Krabbencocktail mit Orangen-Fenchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft
2 Eier
1 TL Currypulver
1 TL Ahornsirup
400 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Saft der Limette, beide Eier, Currypulver, etwas Salz und Pfeffer und Ahornsirup in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab kurz aufmixen und während des Mixens weiter Pflanzenöl einfließen lassen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Für den Cocktail:

100 g Nordseekrabben
1 Fenchelknolle
2 Frühlingszwiebeln
½ Baby Römervalat
¼ Kopf Radicchio di Castelfranco
2 cm Ingwer
1 Orange, Abrieb & Frucht
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Dann schälen, über einer Schüssel filetieren und den Saft auffangen. Fenchel putzen. Grün abschneiden und zur Dekoration zur Seite legen. Fenchel halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Mit in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salate waschen und trockenschleudern. Beides in feine Streifen schneiden und dazugeben. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit der Mayonnaise in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Ingwer schälen und fein reiben. Cocktail damit abschmecken. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

½ Baby Römervalat

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Strunk herausscheiden.

Ein Martiniglas mit einigen Salatblättern auslegen und Cocktail darauf portionieren. Mit Fenchelgrün garnieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Nordseekrabben** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen:

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschieppnetze