

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2020 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Offener Raviolo mit Safransauce, Meeresfrüchten, geschmolzenen Tomaten und Babyspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
75 g Nudelgrieß
125 g Mehl
Tintenfisch-Tinte, zum Färben
1 Prise Salz

Die Eier zusammen mit der Tinte aufschlagen. Nudelgrieß, Mehl und Salz mit den aufgeschlagenen Eiern in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig in der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und daraus 8 Nudelkreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Nudelblätter in Folie einpacken und beiseitelegen. Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Zitrone
100 g Crème double
100 g kalte Butter
300 ml Fischfond
50 ml halbtrockener Weißwein
2 cl Wermut
10 Safranfäden
Feines Meersalz, zum Würzen

Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Safranfäden und Crème double dazugeben. Die Flüssigkeit um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kalte Butter in Würfel schneiden, zur Sauce geben und mit einem Mixer aufmontieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Warmhalten. Sauce kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Meeresfrüchte:

120 g Steinbuttfilet, ohne Haut
120 g Lachsfilet, ohne Haut
4 Jakobsmuscheln
4 küchenfertige Kaisergranat
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salzflocken, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten

Steinbuttfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Kaisergranat kalt abspülen und trockentupfen. Die Fischfilets vierteln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Meeresfrüchte in Öl mit der Knoblauch und Thymian von beiden Seiten ca. 2 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salzflocken und Piment d'Espelette abschmecken. Warmhalten.

Für die Tomaten:

4 Strauchtomaten
½ Bund Estragon
1 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kurz blanchieren, aus dem Wasser nehmen und enthäuten. Halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten in einer Pfanne mit Öl schmelzen lassen. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für den Babyspinat: Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Babyspinat
1 Schalotte
1 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auf vorgewärmte Teller zuerst etwas Sauce, das erste Nudelblatt, die Tomaten und den Blattspinat geben. Die Meeresfrüchte darauf verteilen, etwas Sauce darübergeben und mit dem zweiten Nudelblatt bedecken. Das Gericht nochmals mit Sauce umgießen.

Zusatzzutaten von Pepe: *Pepe schmeckte seinen Spinat mit Trüffelbutter und Muskatnuss ab. Mit der Shiso-Kresse garnierte er das Gericht.*
1 Muskatnuss
1 TL Trüffelbutter
1 Beet Shiso-Kresse

Zusatzzutaten von Malin: *Malin schmeckte ihren Spinat mit Muskatnuss ab. Zum Aromatisieren gab sie Pimentkörner mit in die Safransauce.*
1 Muskatnuss
1 TL Pimentkörner