

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „Grün“ mit Cornelia Poletto



Luis Loibl

Loup de mer mit Pistazien-Wasabi-Kruste, Gurken-Sesam-Salat und Kokos-Lauch-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Loup de mer:

400 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut
 60 g ungeröstete und ungesalzene
 Pistazien
 1 Ei
 1 EL Wasabi-Paste
 50 g Pankobrösel
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Fisch waschen, trockentupfen und salzen. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Pistazien klein hacken und mit Pankobröseln, Eiweiß und Wasabi-Paste vermengen. Mit Salz abschmecken. Fischfilets mit Pistazien-Wasabi-Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 bis 8 Minuten garen.

Für den Gurken-Sesam-Salat:

1 Salatgurke
 ½ Schalotte
 2 EL schwarze, geröstete Sesamsaat
 1 EL Reisweinessig
 2 EL geröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle

Gurke waschen und schälen. Gurke mit dem Schäler in Streifen schneiden und diese je nach Länge vierteln oder halbieren. Salzen, kurz zur Seite stellen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und zur Gurke geben. Alles mit Reisweinessig, Sesamöl und Salz abschmecken. Zum Schluss die Sesamsaat zugeben und vermengen. Alles mit Salz abschmecken.

Für das Kokos-Lauch-Püree:

150 g Lauch
 2 mehligkochende Kartoffeln
 1 Limette
 150 ml Kokosmilch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Lauch waschen, putzen und ausschließlich das Grüne des Lauchs grob schneiden. In Salzwasser garen und in kaltem Wasser abschrecken. In einem Multi-Zerkleinerer mit der Hälfte der Kokosmilch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchmasse mit Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Sollte das Püree zu fest sein, dann noch etwas Kokosmilch unterrühren. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Püree mit Limettenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.