

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2021** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Roh marinierter Seeteufel mit lauwarmem, weißen Spargel und Chili-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
 100 g Seeteufelfilet, 0,5 cm dick,
 ohne Haut
 2 Limetten
 1 EL Honig
 Etwas geröstetes Sesamöl
 1 Bund Koriander
 1 eingelegte, rote Zwiebel

Die Seeteufelfilets waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Limetten halbieren, gut auspressen und Saft mit Honig, etwas Sesamöl und Koriander in eine Form geben und den 0,5 cm dicken Seeteufel darin marinieren.

Für den Spargel:
 3 Stangen weißer Spargel
 Etwas scharfer Senf
 1 Schuss Weißwein
 3 cl Olivenöl
 5 cl weißer Balsamico
 1 Bund Kerbel
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Spargel klassisch in gezuckertem und gesalzenen Weißweinwasser bissfest kochen und zur Seite stellen.

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Aus etwas Balsamico, Senf und Olivenöl eine leichte Marinade herstellen und den in Stücke geschnittenen Spargel damit marinieren. Spargelstücke auf dem Teller verteilen und mit Kerbel verfeinern.

Für die Mayonnaise:
 1 Ei (Eigelb)
 1 TL Sriracha Chilisauce
 250 ml neutrales Maiskeimöl
 Etwas geröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit restlichem Balsamico in ein hohes Plastikgefäß geben, etwas salzen und mit dem Maiskeimöl zu einer Mayonnaise aufziehen. Zum Schluss mit Chilisauce und etwas Sesamöl zu einer intensiven Chili-Mayonnaise abrühren. In eine Spritzflasche füllen und kühl stellen.

Den marinierten Fisch auf den Spargel legen und mit der Mayonnaise vollenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.