

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ **"Mein Siegergericht" mit Johann Lafer**



Jan Klose

**Konfierter Steinbutt mit Curry-Kokos-Schaum,
Gremolata, cremigem Linsen-Mango-Salat und
Korallenchip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:

4 Steinbuttfilets ohne Haut à 120 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL Butter
 750 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl mit Kräutern, angedrücktem Knoblauch und Butter und auf ca. 60 Grad im Ofen erwärmen.

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in das Öl geben. Den Fisch darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

½ Bund glatte Petersilie
 2 Zitronen
 6 junge Knoblauchzehen
 150 g Parmesan
 50 ml Olivenöl

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit den geschälten Knoblauchzehen und Zitronenschale in der Moulinette mixen. Schließlich etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzufügen und erneut mixen, bis die Kräutermarinade eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

Für den Linsen-Mango-Salat:

200 g Belugalinsen
 3 Lauchzwiebeln
 1 große Karotte
 ¼ Knolle Sellerie
 1 große Zwiebel
 1 reife Mango
 300 ml Gemüsefond
 3 EL Crème fraîche
 3 EL dunkler Balsamico
 2 EL Mehl
 50 g Butter
 1 Prise Zucker
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen für etwa 15 Minuten in kochendem Wasser garkochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Lauchzwiebeln, Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch klein geschnittene Mangowürfel, kleingehackte Petersilie und Crème fraîche einrühren.

Für den Korallenchip:

15 g Spinatpulver
 15 g Mehl
 100 ml neutrales Öl
 120 ml Wasser

Spinatpulver, Mehl, Öl und Wasser miteinander verrühren, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Die Flüssigkeit in eine heiße Pfanne geben und solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Korallenchip mit einer Palette aus der Pfanne genommen werden kann.

- Für den Curry-Kokos-Schaum:** Gemüsefond ein wenig einkochen lassen und die Currypaste und das Currypulver hinzufügen. Anschließend die Sahne und Kokosmilch hinzufügen, kalte Butter untermontieren, mit Salz und Zucker abschmecken und aufmixen. Der Schaum kann dann mit einem großen Löffel abgeschöpft werden.
- 2 EL Currypulver
 - 150 ml Kokosmilch
 - 100 ml Sahne
 - 150 ml Gemüsefond
 - 50 g Butter
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Blüten garnieren und servieren.
- 1 Beet Brunnenkresse
 - 3 Zweige Dill
 - 6 essbare Blüten
 - 1 Beet violette Kresse