

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2019** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Gebratener Loup de mer auf Safran-Orangen-Risotto mit Spargel-Apfel-Salat und gebackener Zucchini-Blüte

Zutaten für zwei Personen

Für den Loup de mer:

4 Stücke Wolfsbarschfilet, à 60 bis 70 g
 ½ TL Öl
 Mildes Chilusalz

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Fischfilets mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, mit Chilusalz würzen.

Für das Safran-Orangen-Risotto:

Einige Safranfäden
 400 ml Geflügelfond
 100 g Risotto-Reis
 1 Knoblauchzehe
 2 cm Ingwer
 1 Orange
 20 g kalte Butter
 50 g Parmesan
 Mildes Chilusalz, zum Abschmecken

Die Safranfäden mit ein paar Löffeln Fond verrühren und beiseite stellen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Schale der Orange abreiben. Parmesan reiben.

Den Reis mit dem übrigen Fond in einen Topf geben. Ein Blatt Backpapier darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen, bis das Risotto schön cremig ist, die Reiskörner aber noch einen leichten Biss haben.

Zum Schluss den eingeweichten Safran, Knoblauch, ½ TL Ingwer und die Hälfte des Orangenabriebs in das Risotto rühren. Butter und einen Esslöffel Parmesan unterrühren und mit Chilusalz abschmecken.

Für den Spargel-Apfel-Salat:

4 dicke Stangen grüner Spargel
 50 ml Geflügelfond
 ¼ rotbackiger Apfel
 2 TL heller Apfel-Balsamico
 2 TL Traubenkernöl
 Mildes Chilusalz, zum Abschmecken

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, die Spargelstangen quer halbieren. Fond in ein kleines Töpfchen oder eine kleine Pfanne geben, mit Backpapier bedecken und Spargel etwa 4 Minuten noch sehr bissfest dünsten. Abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Auf einem Hobel längs in dünne Scheiben hobeln.

Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen und ein Viertel in kleine Würfel schneiden.

Apfel und Spargel locker vermischen und mit Apfelmilchbalsamico, Traubenkernöl und etwas Chilusalz marinieren.

Für die gebackene Zucchini-Blüte:

2 Zucchini-Blüten (nur die Blüte, ohne Minizucchini)
 80 g Mehl
 20 g Speisestärke
 100 ml eiskaltes Wasser
 50 ml eiskalter Weißwein
 1 EL neutrales Öl
 Mildes Chilusalz
 Neutrales Öl, zum Ausbacken

Mehl und Speisestärke mischen und mit dem eiskalten Wasser, Weißwein und Öl verrühren, mit Chilusalz würzen.

In einem Topf Öl 2 bis 3 cm auf mindestens 175°C erhitzen.

Zucchini-Blüten durch den Backteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im vorgeheizten Fett knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilusalz würzen.

Risotto auf vertiefte warme Teller setzen, auf einer Seite den Fisch anlegen, auf der anderen Seite den Spargel-Apfel-Salat anlegen und mit der Zucchini-Blüte dekorativ garniert servieren.

Zusatzzutaten *Es wurden keine Zusatzzutaten der Kandidaten verwendet.*