

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2019** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Gefüllte Maischolle mit Pfifferlings-Casserole, Krabben und Nussbutter-Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für die Maischolle:

- 2 Ganze Maischollen (küchenfertig)
- 4 Zweige Zitronen-Thymian
- 100 g Buchweizenmehl
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Schollen abwaschen, die Mittelgräte herausschneiden und mit Küchenkreppe abtrocknen. Mit Meersalz und Pfeffer von innen und außen leicht würzen und in Buchweizenmehl wenden.

Nacheinander in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten. Beim Wenden den Zitronenthymian zugeben. Die angebratenen Schollen auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 garen.

Für die Pfifferlings-Casserole:

- 200 g kleine feste Pfifferlinge
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 6 Stangen grüner Spargel
- 150 g gepulte Krabben
- 5 Zweige Schnittlauch
- 2 Zweige Thymianblättchen
- 2 Zweige Blatt Petersilie
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Spargel waschen und das untere Drittel schälen.

Die Spitzen abschneiden und den restlichen Spargel in dünne Streifen hobeln. Zitrone waschen.

Pfifferlinge vorsichtig putzen – nur bei Bedarf mit Wasser abspülen!

Spargelspitzen in Olivenöl kurz anbraten, dann die Pfifferlinge dazugeben. Schnittlauch, Thymian und Blatt Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Den gehobelten Spargel mit dem Frühlingslauch und Kräutern durchschwenken und mit Salz, Pfeffer, Butter und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Krabben vorsichtig unterheben.

Für die Nussbutter-Zabaione:

- 1 Schalotte
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 4 Eier (Eigelb)
- 1-2 Zitronen (Saft & Abrieb)
- 250 g Butter
- 2 Zweige Schnittlauch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle
- 10 schwarze Pfefferkörner

Schalotte abziehen und feinschneiden. Weißwein mit dem Essig, Pfeffer, Lorbeerblatt und Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf erwärmen und rühren bis eine Nussbutter entsteht. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren, die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigen schlagen einrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zabaione mit Salz, Zitronensaft- und Abrieb und Schnittlauch abschmecken.

Die ganzen Schollen auf warmen Tellern anrichten und mit der Pfifferlings-Casserole füllen. Mit der Nussbutter-Zabaione servieren.

Zusatzzutaten von Kerstin: Die Speckwürfel ließ Kerstin in einer Pfanne aus und gab sie zum Gemüse.

Zusatzzutaten von Vanessa: Die Schale einer Orange rieb Vanessa über das Gemüse, dann presste sie die Orange aus und gab den Saft ebenfalls dazu.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 17. Mai 2019 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Polettos Garnelencocktail mit Mango und Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Ei
- 1 TL Ahornsirup
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 1 Zweig Estragon
- 2 Zweige Basilikum
- 4 Zweige Koriander
- 1 Msp. Curry Anapurna
- 1 Prise Salz

Die Zitrone auspressen und Saft auffangen. Ei in einen hohen Becher geben und einen Schuss Zitronensaft, Curry, Ahornsirup und Salz hinzugeben. Mit einem Handmixer verrühren. Öl nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mayonnaise mit Zitronenthymian, Basilikum, Estragon und Koriander abschmecken.

Für die Garnelen:

- 8 Garnelen (küchenfertig)
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Zweige Zitronenthymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Danach waschen und trockentupfen. In Öl anbraten, Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in eine Schüssel füllen und ziehen lassen.

Für die Marinade:

- ½ Orange (Saft)
- Ahornsirup
- Olivenöl, zum Abschmecken
- Piment d'espelette
- Salz, aus der Mühle

Orange auspressen und Saft auffangen. Olivenöl mit Orangen- und Zitronensaft in die Garnelenpfanne geben und ablöschen. Saft reduzieren lassen und mit Salz, Piment d'espelette und Olivenöl abschmecken. Garnelen wieder hinzugeben und im Saft marinieren.

Für die Garnitur:

- ½ Pattaya Mango
- ½ Avocado
- 2 Mini Römersalate
- 1 Zweig Basilikum

Mango und Avocado schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Avocado- und Mangowürfel mit etwas Marinade (von oben) vermengen. Römersalat vom Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern. Ein paar Blätter ebenfalls marinieren und in zwei Martinigläsern anrichten. Mango- und Avocadowürfel in den Gläsern verteilen, die Curry-Mayonnaise mit den Garnelen darauf geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.