

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2020 ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Cordon bleu vom Seeteufel mit Kohlrabi-Oliven-Peperonata

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

- 300 g Seeteufelfilet, ohne Haut
- 2 Scheiben Coppa-Schinken
- 2 Scheiben trockenes Weißbrot, ohne Rinde
- 1 marokkanische Salzzitrone
- 1 Ei
- 4 EL Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in zwei oder drei Medaillons schneiden. Vorsichtig plattieren und jeweils eine kleine Tasche in die Filets schneiden. Salzzitrone fein würfeln. Seeteufelfilets mit Coppa-Schinken und gewürfelter Salzzitrone füllen. Medaillons zudrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Weißbrot in einen Multi-Zerkleinerer geben und zu Paniermehl verarbeiten. Mehl, verquirltes Ei und Paniermehl als Panierstraße aufstellen. Medaillons zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Seeteufel-Cordon bleus goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für Kohlrabi-Oliven-Peperonata:

- 1 Kohlrabi
- 1 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 5 dicke, grasgrüne Oliven in Salzlake, mit Stein
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Gemüsefond, Tomaten, Basilikum und eine halbe Knoblauchzehe in einen Multi-Zerkleinerer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Tuch passieren.

Paprika waschen, trockentupfen und vierteln. Von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten schwarz grillen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abschrecken. Paprika enthäuten und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Oliven entkernen und klein schneiden. Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabiwürfel ca. fünf Minuten darin anschwitzen. Den passierten Tomatensud dazugeben und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Paprika und Oliven hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Mary:
halbtrockener Weißwein
Piment d'Espelette
Basilikum

Mit dem Piment d'Espelette und einem großen Schluck Wein verfeinert Mary ihre Peperonata. Ein paar große Basilikumblätter frittiert sie im Öl der Cordon Bleus und garniert das Gericht mit einigen frittierten und einigen frischen Blättchen.

Zusatzzutaten von Kapern:
Kapern

Die Kapern frittiert Alexandra, so schmecken sie selbst Kapern-Skeptikern. Als Garnitur zieren sie Alexandras Gericht.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Seeteufelröllchen im Kataifi-Teig mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Seeteufelröllchen: Den Fisch waschen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fischstücke mittig aufschneiden, mit Olivenpaste bestreichen und mit einem Blatt Petersilie belegen. Mit Salz würzen.
500 g Seeteufelfilet, ohne Haut
1 Packung Kataifi-Teig
200 g grüne Olivenpaste
1 Bund glatte Petersilie
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kataifi-Teig ausbreiten und die Fisch-Päckchen portionsweise im Teig einwickeln. Im heißen Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kräuter-Mayonnaise: Ei in einen hohen, sehr schmalen Becher geben, dann Öl und Senf hinzugeben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, dann einschalten und mixen. Stabmixer langsam nach oben ziehen.
1 Ei
1 Zitrone
50 ml Weißweinessig
2 EL Dijonsenf
2 EL grüne Olivenpaste
200 ml Rapsöl
1 Bund Schnittlauch
1 EL grüne Pfefferkörner, eingelegt
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Olivenpaste, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Essig und grünen Pfeffer unter die Mayonnaise rühren.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls unterrühren.

Für die Garnitur: Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Seeteufelröllchen damit garnieren.
1 Bund Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.