

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2020** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Offener Raviolo mit Safransauce, Meeresfrüchten, geschmolzenen Tomaten und Babyspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
 75 g Nudelgrieß
 125 g Mehl
 Tintenfisch-Tinte, zum Färben
 1 Prise Salz

Die Eier zusammen mit der Tinte aufschlagen. Nudelgrieß, Mehl und Salz mit den aufgeschlagenen Eiern in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig in der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und daraus 8 Nudelkreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Nudelblätter in Folie einpacken und beiseitelegen. Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 1 Zitrone
 100 g Crème double
 100 g kalte Butter
 300 ml Fischfond
 50 ml halbtrockener Weißwein
 2 cl Wermut
 10 Safranfäden
 Feines Meersalz, zum Würzen

Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Safranfäden und Crème double dazugeben. Die Flüssigkeit um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kalte Butter in Würfel schneiden, zur Sauce geben und mit einem Mixer aufmontieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Warmhalten. Sauce kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Meeresfrüchte:

120 g Steinbuttfilet, ohne Haut
 120 g Lachsfilet, ohne Haut
 4 Jakobsmuscheln
 4 küchenfertige Kaisergranat
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salzflocken, zum Würzen
 Olivenöl, zum Braten

Steinbuttfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Kaisergranat kalt abspülen und trockentupfen. Die Fischfilets vierteln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Meeresfrüchte in Öl mit der Knoblauch und Thymian von beiden Seiten ca. 2 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salzflocken und Piment d'Espelette abschmecken. Warmhalten.

Für die Tomaten:

4 Strauchtomaten
 ½ Bund Estragon
 1 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kurz blanchieren, aus dem Wasser nehmen und enthäuten. Halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten in einer Pfanne mit Öl schmelzen lassen. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für den Babyspinat: Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Babyspinat
1 Schalotte
1 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auf vorgewärmte Teller zuerst etwas Sauce, das erste Nudelblatt, die Tomaten und den Blattspinat geben. Die Meeresfrüchte darauf verteilen, etwas Sauce darübergeben und mit dem zweiten Nudelblatt bedecken. Das Gericht nochmals mit Sauce umgießen.

Zusatzzutaten von Pepe: *Pepe schmeckte seinen Spinat mit Trüffelbutter und Muskatnuss ab. Mit der Shiso-Kresse garnierte er das Gericht.*
1 Muskatnuss
1 TL Trüffelbutter
1 Beet Shiso-Kresse

Zusatzzutaten von Malin: *Malin schmeckte ihren Spinat mit Muskatnuss ab. Zum Aromatisieren gab sie Pimentkörner mit in die Safransauce.*
1 Muskatnuss
1 TL Pimentkörner

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Mai 2020** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Caesar Salat mit Pfeffer-Thunfisch

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat: Die Salatköpfe waschen und putzen. Schnittlauch blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Jeden Salatkopf mit Schnittlauch umwickeln, die Spitzen und Wurzelansätze abschneiden.
 2 Köpfe Römersalat
 1 Bund Schnittlauch
 Eiswasser

Für das Dressing: Ei mit Senf, Salz und Pfeffer aufmixen, dann langsam Rapsöl zugießen und eine Mayonnaise herstellen. Anchovisfilet, Sherry-, Balsamico-, Himbeer- und Balsamessig, Fond und Sahne untermixen. Rosmarin, Thymian, Basilikum und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Kräuter zum Dressing geben und im Kühlschrank ziehen lassen. Dressing durch ein feines Sieb passieren. Parmesan reiben und mit dem Dressing vermengen.
 1 Anchovisfilet
 150 ml Sahne
 50 g Parmesan
 1 Ei
 75 ml Geflügelfond
 50 ml Sherryessig
 10 ml alter Balsamico
 10 ml Himbeeressig
 10 ml Wein-Balsamessig
 375 ml Rapsöl
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Croûtons: Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymian dazugeben. Die Brotscheiben goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und hacken.
 4 dünne Scheiben Ciabatta
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 2 EL Olivenöl

Für den Thunfisch: Langen Pfeffer, Szechuanpfeffer, weißen Pfeffer und rosa Pfefferbeeren
200 g Thunfischfilet, ohne Haut grob mörsern. Mit etwas Fleur de Sel mischen. Thunfisch waschen und
2 Knoblauchzehen trockentupfen. Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und
2 EL Olivenöl trockenwedeln. Olivenöl mit Knoblauch und Thymian in einer Pfanne
3 Zweige Thymian erhitzen und den Thunfisch von allen Seiten kurz anbraten. Aus der
1 Stück langer Pfeffer Pfanne nehmen und mit Pfeffer-Mischung würzen. Zum Servieren in
10 Szechuan-Pfefferkörner Tranchen schneiden.
10 weiße Pfefferkörner
10 rosa Pfefferbeeren
Fleur de Sel, zum Würzen

Für die Garnitur: Parmesan hobeln.
50 g Parmesan

Etwas Dressing kreisförmig auf den Tellern anrichten, in die Mitte jeweils einen Salatkopf platzieren. Mit Dressing beträufeln und gehobelem Parmesan und Croûtons garnieren. Thunfischscheiben ringsherum anrichten.