

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2020 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Weißer Heilbutt im Parmaschinken mit Thymiankartoffeln, grünem Spargel und Parmesanschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets, ohne Haut, à 120 g
4 Scheiben Parmaschinken
2 Schalotten
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Braten
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. ½ EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. ½ EL Thymianblättchen, Fleur de Sel und Pfeffer zu den Schalotten geben. Heilbuttfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in Olivenöl goldgelb anbraten. Mit der Schalottenmischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten garen. Vorsichtig mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. In Parmaschinken einwickeln und im Ofen warm stellen.



Würde man den Parmaschinken mitbraten, würde sich sein feines Aroma schnell verflüchtigen. Es ist schonender, ihn im Ofen ziehen zu lassen.

Für die Kartoffeln:

2 große, festkochende Kartoffeln
2 Zweige Thymian
½ EL Olivenöl, zum Anbraten
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in ca. 1 cm dünne Scheiben hobeln und würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel mit den Thymianzweigen darin knusprig braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel
1 Zweig Thymian
1 EL Butter, zum Anbraten
Grobes Meersalz
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Gesalzenes Eiswasser

Enden vom Spargel abschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken und Spargel darin „al dente“ garen. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und ½ EL Blättchen abzupfen. Butter und Thymianblättchen in eine Pfanne geben und den grünen Spargel darin braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Für den Parmesanschaum:

1 EL Risottoreis
1 kleine Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
75 ml Sahne
60 g Parmesan
250 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
25 ml französischer Wermut
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in schäumender Butter glasig anschwitzen. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zusammen mit dem Risottoreis dazugeben. Alles kurz durchschwenken, leicht mit Fleur de Sel salzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen. Geflügelfond dazugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. 50 ml Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. Parmesan reiben und 2,5 EL auffangen. Topf vom Herd ziehen und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren. Parmesanschaum

1 Zweig Salbei erhitzten und mit der geschlagenen Sahne aufmixen.
1 EL Butter, zum Anbraten
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



**PROFI
TIPP**

Parmesan lässt sich gut in Butterbrotpapier aufbewahren, da er in Plastikfolie leicht zu schwitzen beginnt.

Den grünen Spargel auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und die Heilbuttfilets auf den Spargel legen. Die Thymiankartoffeln darüber streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Andreas: *Butterschmalz diente Andreas zum Anbraten vom Heilbutt und mit der Muskatnuss verfeinerte er seine Kartoffeln. Zitrusfrüchte drängen sich Fisch immer auf, findet Andreas. Deshalb gab er ein wenig Limettenabrieb zum Fisch.*
Butterschmalz
1 Muskatnuss
1 Limette

Zusatzzutaten von Patrick: *Die Tomaten kamen bei Patrick für den Gaumen und das Auge mit ins Gericht. Auch in seiner Version fand die Zitrone als fast schon selbstverständliche Begleiterin für Fisch Verwendung. Am Piment d'Espelette schätzte er die milde Schärfe, die hervorragend zu Fisch passt.*
1 Zitrone
Piment d'Espelette
Cherrytomaten

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tagliata di manzo mit Scamorza und Salzpistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliata: Fleisch waschen, trockentupfen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

2 Rumpsteaks, á 300 g, ohne Fettrand
Olivenöl, zum Braten
Salt Flakes
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



**PROFI
TIPP**

Um das Verbrennen des Öls in der heißen Pfanne zu vermeiden, kann man es direkt auf das Fleisch auftragen, statt es vor dem Braten in die Pfanne zu geben. Verbranntes Öl schadet dem Geschmack eines guten Steaks. Auch Pfeffer verbrennt schnell in der Pfanne, weshalb man erst nach dem Braten würzen sollte.

Für die Vinaigrette: Scamorza in feine Würfel schneiden und die Pistazien grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen befreien. Petersilienblätter fein schneiden und zusammen mit den Pistazien und dem Scamorza in die Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

120 g Scamorza affumicata
60 g geschälte Salzpistazien
2 Zweige glatte Petersilie
100 ml Zitronenvinaigrette
(Olivenöl, Wasser, Zucker, Salz, Pfeffer)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



**PROFI
TIPP**

Auch eine selbstgemachte Vinaigrette hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank. Das Öl dient der Konservierung und hält das Aroma.

Für die Garnitur: Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Frisée-Salat und Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und vermischen.

8 Steinchampignons
1 Packung Rucola
1 kleiner Frisée-Salat

Das Fleisch in ½ cm dicke Scheiben aufschneiden und auf den Tellern drapieren. Champignonscheiben darüberhobeln und mit dem Frisée und Rucola garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und die Tagliata fertigstellen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.