

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2021** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Dorade mit Limonenkruste, Champagner-Risotto und Romanesco**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**  
 2 Doradenfilets, mit Haut  
 1 Limette  
 2 Eier  
 Pankomehl, zum Panieren  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Die Doradenfilets entgräten und von der Haut befreien. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pankomehl mit Limettenabrieb mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl eine Panierstraße aufstellen und die Fischfilets nur von einer Seite panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch goldbraun braten.



Laut Verbraucherzentrale Hamburg sollten Sie auf Doraden aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen: **FAO 27 Nordostatlantik** (Nicht-MS; gefangen mit Handlinien, Angelleinen, Fallen) oder **FAO 37 Mittelmeer** (Nicht-MS; gefangen mit Handlinien, Angelleinen, Fallen). Verzichten sollten Sie auf Fische dieser Fanggebiete, die mithilfe von Grundscherbrettnetzen und Stellnetz-Verwickelnetze gefangen werden.

**Für das Risotto:**  
 100 g Risottoreis  
 1 Möhre  
 ½ Stange Lauch  
 ½ Knollensellerie  
 1 Schalotte  
 50 g Parmesan  
 2 EL Butter  
 200 ml Schlagsahne  
 65 ml Champagner  
 250 ml Geflügelfond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Möhre und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und mit Champagner und etwas heißem Fond ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und weiterer Zugabe von Fond so lange kochen, bis er al dente ist. Je 1 Esslöffel Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzugeben und kurz mitgaren. Parmesan reiben und unterrühren. Schlagsahne steif schlagen und 2-3 Esslöffel unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Romanesco:**  
 ½ Romanesco  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanesco waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Röschen in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und Romanescoröschen in der heißen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Gennaro:** *Gennaro verwendete keine weiteren Zutaten für das Gericht.  
Keine*

**Zusatzzutaten von Makrina:** *Makrina würzte die verquirlten Eier für die Panierung der Doradenfilets mit einer Prise Oregano. Außerdem presste sie den Saft der vorhandenen Limette aus und kochte diesen mit ca. 1 Teelöffel braunen Brauner Zucker vorhanden Limette aus und kochte diesen mit ca. 1 Teelöffel braunen Zucker sirupartig ein. Frischen Dill verwendete sie für die Garnitur.  
Frischer Dill*

*Das übrig gebliebene Pankomehl der Panierung röstete Makrina goldgelb in Butter an. Außerdem stellte sie aus dem vorhandenen Parmesan einen Parmesanchip her. Dafür rieb sie den Käse und gab ihn als Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Anschließend wurde der Parmesanchip im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze goldgelb gebacken.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Holländische Matjes „Hausfrauen Art“ mit Frühlingsalat  
und Bratkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Matjes:**

- 2 Matjesfilets
- ½ säuerlicher Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Gewürzgurke, mit Gurkenflüssigkeit
- 50 g Sahne
- 50 g saure Sahne
- 1 EL Mayonnaise
- ½ TL Zucker
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Matjesfilets unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus der Sahne, sauren Sahne und Mayonnaise eine Sauce zubereiten und diese mit Gurkenwasser, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Apfel schälen, Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Gewürzgurke fein würfeln und mit den Zwiebel- und Apfelstreifen in die Sauce geben. Sauce ziehen lassen und anschließend zusammen mit Matjes servieren.



**PROFI  
TIPP**

Achten Sie beim Kauf von Matjesfilet **auf MSC-zertifizierte, nachhaltige Produkte.**



**PROFI  
TIPP**

Wenn Sie die Sauce nicht gleich essen und im Kühlschrank aufbewahren wollen, dann sollten Sie die Zwiebelwürfel – oder wie hier Streifen – kurz blanchieren. Durch das Blanchieren verliert die Zwiebel ihren aggressiven, „seifigen“ Geschmack.

**Für den Salat:**

- 1 kleine Handvoll Feldsalat
- 1 kleine Handvoll Brunnenkresse
- 1 Ei
- 3 EL Hühnerfond
- 3 EL Himbeeressig
- 2 EL Honig
- 1 EL Senf
- 2 EL Walnussöl
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat und Brunnenkresse putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen.

Ei verquirlen und unter Schlagen mit dem Schneebesen langsam das Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Emulsion entsteht. Hühnerfond, Himbeeressig, Honig, Senf und Walnussöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

**Für die Bratkartoffeln:**

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 40 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmelsamen
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben. Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben und mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.