

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2021 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Kabeljau mit Weißweinsauce, Blumenkohl-Kürbis-Püree, geschmorten Frühlingszwiebeln und Bacon-Knusper

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 130 g, ohne Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Mehl
 2 EL Butterschmalz
 Piment d'Espelette
 Fleur de Sel Flocken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kabeljaufilets ganz leicht mit Mehl bestäuben, gut abklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz mit angedrückter Knoblauchzehe in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Kabeljau bei hoher Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen.



Um den **Kabeljau** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus Folgenden Fanggebieten stammen: Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordatlantik oder FAO 27 Nordatlantik – Barentssee/Norwegische See. Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik.

Ein gutes Beispiel für **nachhaltige Kabeljaufischerei** ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch **Winterkabeljau** genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für das Püree:

200 g Blumenkohl
 200 g Hokkaido-Kürbis
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 500 ml Gemüsefond
 75 g Butter
 20 g Butterschmalz
 3 EL Olivenöl
 ¼ TL Piment d'Espelette
 ½ Limette
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kleine Röschen des Blumenkohls abschneiden und langsam in Butterschmalz bissfest anbraten, bis eine goldbraune Röstung entsteht. Leicht salzen.

50 g Butter in einem Topf schmelzen. Den Rest des Blumenkohls und den Kürbis grob zerkleinern und in eine große Auflaufform geben. Geschmolzene Butter mit Olivenöl und Salz über das Gemüse geben und kurz vermengen und im Ofen ca. 20 Min rösten. Blumenkohl und Kürbis mit restlicher Butter, Sahne, Milch und Fond mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Piment, Limettenabrieb und –Saft abschmecken.

Für die Frühlingszwiebeln:

1 Bund Frühlingszwiebeln
 100 ml Gemüsefond
 2 EL Butter

Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Frühlingszwiebeln darin anbraten, bis sie etwas gebräunt sind. Mit dem Gemüsefond aufgießen und ca. 5 Min schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißweinsauce: Schalotte abziehen, grob hacken und ohne Bräunung in der Butter angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Weißwein mit den Thymian-Zweigen, dem Lorbeerblatt und etwas Pfeffer um ca. die Hälfte unter köcheln reduzieren. Fond dazu und ca. 5 min weiterköcheln lassen. Sahne gegen Ende hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb in ein hohes Gefäß gießen und mit der eiskalten Butter kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

1 Schalotte
15 g Butter
50 g eiskalte Butter
100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Bacon-Knusper: Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen bis er knusprig ist. Auf ein Küchenpapier geben, Fett abtropfen und abkühlen lassen. Dann den knusprigen Speck grob zerbröseln.

50 g Frühstücksspeck in dünnen
Scheiben

Für die Garnitur: Haselnüsse grob in einem Zerkleinerer hacken und in einer Pfanne kurz anrösten.

6 Haselnüsse, ohne Schale

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.