

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2022** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Finalgericht

Skrei im Wintergemüse-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Wintergemüse-Sud:

- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 100 ml passierte Tomaten
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Französischer Wermut
- 100 ml Apfelsaft
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Sternanis
- ½ TL Fenchelsamen
- Olivenöl, zum Anbraten
- Piment d´espelette, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Staudensellerie putzen. Anschließend alles grob würfeln und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen lassen. Ingwer schälen, in 4 Scheiben schneiden und diese mit Lorbeerblättern, Sternanis und Fenchelsamen hineingeben. Passierte Tomaten, Gemüsefond und Apfelsaft ebenfalls hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Piment d´espelette abschmecken.

Für das Gemüse:

- 1 Topinambur
- 1 Möhre
- 1 rote Zwiebel
- 1 Spitzpaprika
- ½ Fenchelknolle
- 1 Stange Staudensellerie
- 10 Blumenkohlröschen
- 10 Romanescoröschen
- Basilikumblätter, zum Garnieren
- Zitronenöl, zum Garnieren
- Olivenöl, zum Anbraten

Zwiebeln, Möhren und Topinambur schälen. Staudensellerie und Fenchel putzen und die Paprika entkernen. Das ganze Gemüse mit dem Blumenkohl und Romanesco in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit dem hergestellten Gemüsesud ablöschen und bissfest garen.

Für den Skrei (Winterkabeljau):

- 300 g Winterkabeljau mit Haut
- Polenta, zum Bestäuben
- Olivenöl, zum Anbraten
- Fleur de sel, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Winterkabeljau kalt abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen und die Hautseite in der Polenta „mehlieren“. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten. Danach in den heißen Gemüsesud geben und darin 3-5 Minuten ziehen lassen.



Aufgrund von Überfischung und abnehmenden Beständen kategorisiert WWF den **Kabeljau** nicht als „Gute Wahl“, sondern lediglich „2. Wahl“.

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordostarktis (1,2) (Wildfang (alle Fangmethoden).
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Westliche Ostsee (22-24) (Stellnetze-Kiemennetze).

Zum Anrichten den Wintergemüse-Sud und den Skrei auf vorgewärmte tiefe Teller anrichten, mit Basilikumblättern und Zitronenöl garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Anja: Anja hat zum Braten von dem Gemüse etwas Zitronenschale mit
Zitrone dazugegeben. Die Datteln hat sie nicht verwendet.
Datteln

Zusatzzutaten von Kristin: Kristin hat die Oliven und Rosinen mit in den Gemüse-Sud gegeben. Die
Rosinen Mandelblättchen hat sie in einer Pfanne angeröstet und über das Gericht
Taggiasche-Oliven zum Schluss gestreut.
Mandelblättchen

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2022 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Zusatzgericht

Acras: Gebackene Stockfisch-Bällchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Fischmasse (15 Bällchen):
 125 g Bacalhau (Trockenfisch, 1-2 Tage gewässert)
 2 Knoblauchzehe
 1 Lorbeerblatt
 500 ml Milch
 1 rote Zwiebel
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die „Acras“ eine Fischmasse, Kartoffelmasse und Brandmasse herstellen.

Für die Fischmasse eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und mit Bacalhau und Lorbeerblatt ca. 30 Minuten in Milch bei mittlerer Hitze gar köcheln. Der Fisch sollte dann fast zerkocht sein. Anschließend aus der Milch nehmen, Haut und Gräten entfernen und in kleine Teile zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Milch bereitstellen. Rote Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 200 ml der Kochmilch ablöschen. Bacalhau zugeben und unter Rühren mit einem Kochlöffel schmoren lassen, bis der Fisch zerfallen und die Milch reduziert ist.



Beim Bacalau (Stockfisch) handelt es sich in der Sendung um einen getrockneten und gesalzenen Kabeljau.

Aufgrund von Überfischung und abnehmenden Beständen kategorisiert WWF den **Kabeljau** nicht als „Gute Wahl“, sondern lediglich „2. Wahl“.

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordostarktis (1,2) (Wildfang (alle Fangmethoden))
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Westliche Ostsee (22-24) (Stellnetze-Kiemennetze).

Für die Kartoffelmasse:
 125 g Kartoffeln (z.B. Annabelle)
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen und vollständig auskühlen lassen. Mit einer Kartoffelpresse zerquetschen und die Kartoffelmasse mit der Fischmasse gut vermengen.

Für die Brandmasse:
 150 g Mehl
 150 ml Milch
 50 g Butter
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Muskatnuss, zum Reiben

100 ml Wasser mit Milch, Butter, Salz und Muskat in einen Topf geben. Zitronenschale abreiben und einen halben TL Zitronenabrieb dazugeben. Alles zusammen im Topf aufkochen. Mehl unterrühren und die Masse kräftig Rühren bis sich diese als Klumpen vom Boden lösen. Sobald sich eine weiße Schicht am Boden bildet, den Topf vom Herd nehmen.

Zur Fertigstellung der Stockfisch-

Bällchen:

1 EL Garam Masala
1 Zitrone
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Fischmasse und Kartoffelmasse nun unter den Brandteig rühren. Zitrone auspressen und die Masse mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Garam Masala abschmecken. Mit einem Eisportionierer portionieren oder alternativ 2 Löffel in heißes Wasser geben und damit die Masse zu Nocken formen.

Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die „Acras“ goldgelb in Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.