

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. August 2020 ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Backfisch mit Sauce tartare und Gemüse-Allerlei

Zutaten für zwei Personen

Für den Backfisch:

400 g Seelachsfilet, ohne Haut
2 Eier
30 g Butter
120 ml Bier
120 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse ohne Korbeinsatz auf ca. 170 Grad vorheizen.

Mehl mit etwas Salz würzen und mit dem Bier glattrühren. Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen.

Butter bei niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter den Bierteig heben.

Seelachsfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Mit etwas Küchenpapier trockentupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Fischfilets einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Fett der Fritteuse legen. Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren. Nach ca. 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce tartare:

1 Schalotte
2 Eier
1 TL Senf
1 EL Weißweinessig
150 ml Rapsöl
2 Zweige Dill
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei hart kochen.

Das andere Ei, Senf und Öl in einen hohen Becher geben, den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, dann erst einschalten und den Stabmixer langsam hochziehen. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das gekochte Ei pellen, vom Eigelb befreien und zerdrücken. Schalotte abziehen, fein würfeln, in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Hergestellte Mayonnaise mit zerdrücktem Ei und der Schalotte verrühren. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Sauce tartare rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

100 g frische Erbsen
1 Kohlrabi
1 Karotte
1 EL Butter
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Kohlrabi und Karotte schälen und klein schneiden. Erbsen, Kohlrabi und Karotte separat in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Gemüsefond und Butter in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und das Gemüse hineingeben. Gut schwenken damit es einen schönen Glanz bekommt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Tim:
Kapern, Petersilie, Cayennepfeffer

Die Kapern und der Cayennepfeffer sollen der Sauce tartare noch mehr Geschmack bringen. Die Petersilie gibt Tim mit ins Gemüse-Allerlei!

Zusatzzutaten von Manar:
Koriander, Cornichons, Sesam

Manar fügt zum Gemüse-Allerlei noch etwas Koriander hinzu. Cornichons kommen in die Sauce tartare und dem Backteig fügt sie gerösteten Sesam zu.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 14. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Gebratener Matjes mit Kartoffel-Schmand-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Matjes:

3 Matjesfilet
2 EL Currypulver
2 EL Butterschmalz
2 EL Stärke

Die Stärke mit dem Currypulver vermischen und den Matjes darin wälzen. Matjes in einer heißen Pfanne mit dem Schmalz von jeder Seite 1 Minute braten. Und auf Küchenpapier legen.

Für den Kartoffel-Schmand-Stampf:

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL Schmand
Muskatnuss, zum Reiben
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Anschließend mit dem Schmand stampfen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und mit frischen Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.