

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2023 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Selbstgemachte Farfalle mit Steinbutt und weißem Tomatenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt:
2 Steinbuttfilets mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Filets waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Grillpfanne in Öl angrillen und abtropfen lassen.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgendem Gebiet zu empfehlen:

- 1. Wahl: Niederlande, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Für die Farfalle:
300 g Weizenmehl
3 Eier
50 g Butter
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten, bis auf die Butter, zu einem Teig verkneten. In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig hauchdünn mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, mit einem gezackten Teigrad in kleine Quadrate zuschneiden und die Teigstücke von beiden Seiten zur Mitte falten, so dass die typische Schmetterlingsartige Nudelform entsteht. In sprudelndem Salzwasser al dente kochen und in einer Liaison von Butter und Nudelwasser kurz vor dem Servieren anschwanken.

Für den weißen Tomatenschaum:
500 g Tomaten
2 Schalotten
10 Basilikumblätter
200 g Sahne
50 g Butter
100 g kalte Butter
10 cl Weißwein
10 cl Tomatenssig
1 Msp. Soja Lecithin
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten mit den Basilikumblättern fein pürieren und in ein Passiertuch geben und ablaufen lassen, so dass ein heller Tomatenfond entsteht. Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den hellen Tomatenfond dazugeben und etwas reduzieren.

Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Tomatenssig dazugeben. Für den Schaum etwas Soja-Lecithin dazugeben und erneut mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Karsten Leerhoff:
Pinienkerne, Limoncello, Basilikum

Karsten träufelte den Limoncello über den gebratenen Fisch. Die Pinienkerne streute er angeröstet über den Fisch. Den Basilikum arbeitete er fein gehackt in den Teig ein.

Zusatzzutaten von Barbara Kübler:
Piment d'Espelette, Salt Flakes, Rote Bete Sprossen

Piment d'Espelette und Salt Flakes gab Barbara über den gebratenen Fisch. Mit roten Sprossen garnierte sie das Gericht.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2023 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Spaghetti frutti di mare

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti frutti di mare:

250 g Spaghetti
2 küchenfertige Jakobsmuscheln
2 Riesengarnelen
200 g Steinbuttfilet mit Haut
250 g Spinat
200 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
½ Chili
1 TL Parmesan
100 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren.

Jakobsmuscheln in Wasser einlegen, danach von Muskeln befreien und auf Küchenpapier trocken legen. Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trocknen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Die Haut vom Steinbutt entfernen und den Fisch in Stücke schneiden. Steinbutt zusammen mit Garnelen und Jakobsmuscheln in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwischendurch wenden. Steinbutt als erstes aus der Pfanne nehmen. Danach die Jakobsmuscheln und Garnelen ebenfalls herausnehmen.

Eine Pfanne mit viel Olivenöl erhitzen. Kirschtomaten halbieren und mit frisch gehackter Chili dazugeben. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Tomaten leicht andrücken, so dass der Saft austritt. Wenn der Knoblauch kurz vor dem Verbrennen ist, mit Weißwein ablöschen.

Gekochte Spaghetti mit etwas Olivenöl verrühren und in den entstandenen Sud hineingeben. Das übriggebliebene Nudelwasser dazugeben. Durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Parmesan über die Spaghetti reiben und zum Schluss die Meeresfrüchte und den Fisch hinzugeben. Alles gut durchschwenken und zum Schluss den Spinat dazugeben, so dass er leicht zerfällt.



Laut WWF sind **Steinbutt, Jakobsmuscheln und Garnelen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:

Steinbutt: Niederlande, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Jakobsmuschel: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt.

Tropische Garnele: Südostasien Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen oder Thailand Aquakultur: Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*) oder Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.