

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2023** ▪  
**Finalgericht von Zora Klipp**



**Finalgericht**

**Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Buttermöhrrchen, Kartoffelpüree und Beurre blanc**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Beurre Blanc:**

1 Schalotte  
 50 ml Sahne  
 80 g gefrorene Butterwürfel  
 150 ml Fischfond  
 50 ml Weißwein  
 25 ml Weissweinessig  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Teelöffel der Butter vorab in einem Topf zum Schmelzen bringen. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Schalotte mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen, das Lorbeerblatt hinzufügen und den Sud etwa um die Hälfte reduzieren lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen. Nun einen Schluck Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben. Nach und nach mit Hilfe eines Pürierstabs die kalten Butterstückchen in den Sud pürieren, so dass man eine schöne, samtige Sauce erhält. Ggf. vor dem Servieren noch einmal leicht erwärmen.

**Für den Seelachs mit Kruste:**

2 Seelachsfilets ohne Haut, à 200 g  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Schalotten  
 1 Zitrone, Abrieb  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Dill  
 30 g Parmesan  
 80 weiche Butter  
 25 g Panko  
 Salz, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben, Schalotten und Knoblauch abziehen.

Zusammen mit Panko, Petersilie, Dill und geriebenem Parmesan in einem Blitzhacker zu einer einheitlichen Masse verarbeiten. Mit der weichen Butter vermengen und auf einem Backpapier auf die Größe der Fischfilets ausrollen. Für 5 Minuten in das Gefrierfach geben und einfrieren.

Seelachsfilets waschen und trockentupfen. Rundum etwas salzen und die Kräuterkruste auf den einzelnen Filets verteilen. Im Ofen bei 175 Grad für 15 Minuten garen.

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Bund Schnittlauch  
 2 cm Meerrettich  
 50 ml Milch  
 100 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Circa 15 Minuten kochen lassen. Kartoffeln abgießen, wieder zurück in den Topf geben und kurz zurück auf die heiße Platte stellen, so dass die restliche Feuchtigkeit aus den Kartoffeln verdampfen kann. Kartoffeln pressen und Butter in Flocken mit Milch einrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. noch etwas Milch hinzufügen, wenn es noch nicht cremig genug ist. Zum Schluss etwas frischen Meerrettich fein raspeln und in das Püree einrühren. Schnittlauch hacken und drüberstreuen.

**Für die Butter-Möhren:** Möhren vom Grün befreien, dabei ein kleines Stück Grün an den Möhren dranlassen. Möhrchen schälen und die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Möhren nun darin leicht anbraten, mit einem Schluck Wasser ablöschen (Achtung, das kann spritzen) und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze für ca. 8 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Hajo:** *Die Mandeln gab Hajo unter die Kräuterkrusten-Masse. Den braunen Zucker hat er zum Karamellisieren der Möhren verwendet. Den Anislikör hat er in die Sauce gegeben und mitkochen lassen.*

**Zusatzzutaten von Alina:** *Alina hat die Haselnüsse gehackt und in die Kräuterkrusten-Masse gegeben. Die Möhren hat sie mit Honig karamellisiert.*



Laut WWF ist der **Seelachs**, Köhler aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand: September 2023):

- 1. Wahl: P. virens: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen und Bäreninsel ("Nordostarktis" - ICES 1,2), Umschließungsnetze (Ringwaden)
- 2. Wahl: P. virens: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangeln

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Zora Klipp**



**Zora Klipp**

**Gefüllte Eier**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllten Eier:**  
 6 Eier  
 250 ml Rote-Bete-Saft  
 200 g Frischkäse  
 2 cm Meerrettich  
 1 Radieschen  
 5 Halme Schnittlauch  
 2-3 Gewürzgurken  
 4 EL Röstzwiebel  
 2 TL Worcestershiresauce  
 1 EL Senf  
 Shisokresse, zum Garnieren  
 1 Prise Rauchalz  
 1 Prise schwarzer Pfeffer

Alle Eier 10 Minuten hart kochen und danach pellen. Anschließend zweierlei Eier mit zweierlei Füllungen vorbereiten.

Dafür eine Hälfte der Eier einfärben, d.h. einen Teil der gepellten Eier in eine Schüssel geben und bis auf einen kleinen Rest mit Rote-Bete-Saft übergießen.

Nach wenigen Minuten die rot gefärbten Eier aus dem Rote-Bete-Saft herausnehmen und mit den übrigen ungefärbten Eiern auf der Arbeitsfläche verteilen. Danach alle Eier halbieren und aus den gefärbten und ungefärbten Eierhäften die Eigelbe entfernen und in eine Schüssel geben.

Für die Füllung Frischkäse zu den Eigelben in die Schüssel geben. Worcestershiresauce hinzufügen und vermengen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer glattrühren. Die cremige Masse in zwei Schüsseln aufteilen, um anschließend daraus zwei Füllungen herzustellen.

Für die erste Füllung Gewürzgurken und Schnittlauch hacken. Beides mit Salz und Pfeffer in eine der Schüsseln in die Masse geben und verrühren.

Für die zweite Füllung 2 EL vom übrigen Rote-Bete-Saft zur anderen Masse in die Schüssel geben und vermengen. Meerrettich schälen und ein wenig hineinreiben.

Beide Füllungen in den Spritzbeutel geben. Die erste hellere Füllung in die ungefärbten Eierhäften füllen und die zweite rosafarbene Füllung in die rötlich gefärbten Eierhäften füllen.

Die Eierhälften mit in Scheiben geschnittenen Radieschen, Kresse und geriebenem Meerrettich garnieren.

Die ungefärbten Eierhälften mit gerösteten Zwiebeln, Kresse und etwas Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.