

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Anke Köhler

**Ofen-Dorade mit Rote-Bete-Tagliatelle, Zitronen-
Meerrettich-Sauce und Rotwein-Schalotten**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ofen-Dorade:

2 kleine küchenfertige Doraden, à 250-
300 g
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
6 Zweige Rosmarin
50 g Butter
2 Prisen grobes Meersalz
Neutrales Öl, zum Einstreichen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Doraden waschen, trocken tupfen und auf ein Backblech mit leicht geöltem Backpapier legen. Zitronen in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Doraden mit der Hälfte der Zitronenscheiben, Knoblauch, Rosmarin und Butter füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuklappen und Meersalz drüberstreuen. Die übrigen Zitronenscheiben auf den Fisch legen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Rote-Bete-Tagliatelle:

1 vorgekochte Rote Bete
100 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Hartweizengrieß
1 Ei (Gr. M)
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete pürieren und durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz vermengen. Das Ei mit Öl und 2 EL Rote Bete Püree vermengen und mit der Mehl-Grieß-Mischung zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den entstandenen Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten kochen.

Für die Zitronen-Meerrettich-Sauce:

1 Schalotte
2 Zitronen
3 cm Meerrettich
100 g Crème fraîche
125 ml Gemüfefond
2 TL Weizenmehl (Type 405)
1 Zweig glatte Petersilie, zum Garnieren
Olivenöl, zum Abraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz weiter braten.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. und mit Fond im Topf aufgießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die Sauce sämig ist. 1 TL Meerrettich reiben und mit Crème fraîche in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Für die Rotwein-Schalotten: Die Schalotten abziehen und vierteln. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotten darin ca. 2 Minuten dünsten. Den Zucker darüber streuen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

250 g Schalotten
400 ml trockener Rotwein
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rohrzucker
1 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Danach mit Rotwein ablöschen, so dass die Schalotten bedeckt sind. Aufkochen lassen und den Herd runterstellen. Die Rosmarinzwige abbrausen, trockenwedeln und dazugeben, salzen und pfeffern. Die Schalotten bei kleiner Flamme köcheln und reduzieren lassen, immer wieder Rotwein nachgießen, bis die 400 ml aufgebraucht sind.

Den Rotwein weiter reduzieren lassen, bis nur noch 2 EL Wein vorhanden sind und das Ganze zu einem dicken Sirup eingekocht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.