

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2021** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Filet von der Maischolle mit Blattspinat, Speck-Hollandaise und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
 6 Schollenfilets, ohne Haut
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schollenfilets abwaschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schollenfilets einlegen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Scholle, oder auch Goldbutt, sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus den Fanggebieten **FAO 27 Nordostatlantik (MSC)** oder **FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee/Skagerrak (Nicht-MSC), gefangen mit Stell- und Kiemennetzen**, stammen, um sie guten Gewissens essen zu können.

Fische, die aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik stammen und mit Baumkurren oder Pulscurrren gefangen werden, sollten Sie meiden.

Für den Spinat:
 200 g junger Blattspinat
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trockentupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Speck-Hollandaise:
 ca. 100 g Abschnitte von Schinkenspeck
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 2 Eier
 125 g Butter
 100 ml Weißwein
 6 Zweige Kerbel
 8 weiße Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kerbel abrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauch, Schinkenabschnitte, Weißwein, Kerbel und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Reduktion durch ein feines Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie „klar“ ist. Dann die Butter durch ein feines Sieb gießen und auskühlen lassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in die Reduktion rühren, die Metallschüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffel schälen und in dünne Streifen schneiden. Im Erdnussöl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
1 große Kartoffel
Erdnussöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Moritz: *Moritz röstete die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett und verwendete sie als Garnitur für die Scholle. Den Ingwer schnitt er in kleine dünne Streifen und fritierte ihn zusammen mit dem Kartoffelstroh.*
Mandelblättchen
Ingwer

Zusatzzutaten von Silvio: *Silvio schmeckte seine Speck-Hollandaise mit Cayennepfeffer und Yuzu-Saft ab.*
Cayennepfeffer
Yuzu-Saft

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2021** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Italienische Fischstäbchen mit Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Fischstäbchen:

6 Schollenfilets, ohne Haut
 100 g geröstete Piemonteser
 Haselnüsse
 2 Eier
 100 g Butterschmalz
 2 Zweige Kerbel
 2 Zweige glatte Petersilie
 100 g Semmelbrösel
 50 g Mehl
 Pink Salt Flakes, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schollenfilets kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter mit den Semmelbröseln und den Haselnüssen in einen Standmixer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier aufschlagen und mit einem Stabmixer mixen.

3 tiefe Teller bereitstellen. Den ersten mit Mehl, den zweiten mit verquirltem Ei und den dritten mit der Haselnussmischung füllen. Die Schollenfilets nacheinander erst mehlieren, dann in der Eimischung und zuletzt in der Haselnussmischung wenden. Die panierten Fischstäbchen nebeneinander auf Backpapier legen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten bis sie gleichmäßig goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pink Salt Flakes würzen.



Die Scholle, oder auch Goldbutt, sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus den Fanggebieten **FAO 27 Nordostatlantik (MSC)** oder **FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee/Skagerrak (Nicht-MSC), gefangen mit Stell- und Kiemennetzen**, stammen, um sie guten Gewissens essen zu können.

Fische, die aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik stammen und mit Baumkurren oder Pulscurrren gefangen werden, sollten Sie meiden.

Für den Kräuter-Dip:

10 Zweige glatte Petersilie
 1 Scheibe altbackenes Ciabatta
 15 ml weißer Balsamico
 2 EL Haselnussöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und in einen Standmixer geben. Ciabatta in Würfel schneiden und mit dem Balsamico einweichen. Ciabatta ausdrücken und zu den Petersilienblättern geben. Alles fein mixen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.