

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2021** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Steve Brauer

**Käpt'ns Tiefsee-Eintopf mit geröstetem Baguette und Matrosen-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fond:**

1 kg Edelfisch-Karkassen  
 1 Handvoll Schalentier-Karkassen  
 2 Karotten  
 2 Stangen Lauch  
 1 Schuss Sambuca  
 400 ml Riesling  
 1 g Safran  
 4 Sternanis  
 2 Lorbeerblätter  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 2 EL Pfefferkörner

Die Karotten schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Lauch putzen, ggfs. vom Strunk befreien und auch klein schneiden. Lauch und Karotten in Öl anschwitzen und danach die Karkassen hinzugeben. Alles leicht anschwitzen lassen. Salz nach Belieben dazugeben. Mit Sambuca flambieren. Mit Riesling ablöschen. Lorbeerblatt abzupfen. Sternanis, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben, sowie 400 ml Wasser und Safran. Ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Handtuch abseihen.

**Für die Einlage:**

10 Miesmuscheln  
 8 küchenfertige Black Tiger Garnelen  
 300 g Skrei Loins, ohne Haut  
 6 kleine Kartoffeln  
 2 Karotten  
 1 Lauch  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 2 EL Tomatenmark  
 1 Spritzer Sambuca  
 2 Zweige Basilikum  
 2 Zweige Petersilie  
 2 Zweige Schnittlauch  
 0,5 g Safran  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Kartoffeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. Karotten schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Lauch putzen, ggfs. vom Strunk befreien und auch klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Öl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, dann den Fond von oben hinzugeben. Kartoffeln, Lauch und Karotte hinzugeben. Aufkochen lassen. Mit Sambuca und Safran würzen. Garnelen und Fisch waschen und trockentupfen. Garnelen, Fisch und Muscheln dazugeben und alles ca. 6 Minuten leicht ziehen lassen. Basilikum, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, hacken, jeweils 1 EL auffangen und dazugeben.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bio-Aquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

**Für das Baguette:** Baguette-Scheiben in Olivenöl rösten.  
4 Scheiben Baguette  
Olivenöl, zum Rösten

**Für die Mayonnaise:** Eier trennen und Eigelbe auffangen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eigelbe mit Knoblauch, Safran, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer mit einem Pürierstab mixen und nach und nach Olivenöl dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

3 Eier (Eigelbe)  
1 Knoblauchzehe  
1 Schuss Olivenöl  
0,25 g Safran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Cayennepfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.