

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. August 2020 ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Backfisch mit Sauce tartare und Gemüse-Allerlei

Zutaten für zwei Personen

- Für den Backfisch:** Die Fritteuse ohne Korbeinsatz auf ca. 170 Grad vorheizen.
 400 g Seelachsfilet, ohne Haut Mehl mit etwas Salz würzen und mit dem Bier glattrühren. Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Eigelb unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen.
 2 Eier Butter bei niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter den Bierteig heben.
 30 g Butter Seelachsfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Mit etwas Küchenpapier trockentupfen und mit Pfeffer und Salz würzen.
 120 ml Bier Fischfilets einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Fett der Fritteuse legen. Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren. Nach ca. 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 120 g Mehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce tartare:** Ein Ei hart kochen.
 1 Schalotte Das andere Ei, Senf und Öl in einen hohen Becher geben, den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, dann erst einschalten und den Stabmixer langsam hochziehen. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das gekochte Ei pellen, vom Eigelb befreien und zerdrücken. Schalotte abziehen, fein würfeln, in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Hergestellte Mayonnaise mit zerdrücktem Ei und der Schalotte verrühren. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Sauce tartare rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2 Eier
 1 TL Senf
 1 EL Weißweinessig
 150 ml Rapsöl
 2 Zweige Dill
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Gemüse:** Kohlrabi und Karotte schälen und klein schneiden. Erbsen, Kohlrabi und Karotte separat in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.
 100 g frische Erbsen Gemüsefond und Butter in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und das Gemüse hineingeben. Gut schwenken damit es einen schönen Glanz bekommt.
 1 Kohlrabi
 1 Karotte
 1 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Tim: *Die Kapern und der Cayennepfeffer sollen der Sauce tartare noch mehr Geschmack bringen. Die Petersilie gibt Tim mit ins Gemüse-Allerlei!*

Zusatzzutaten von Manar: *Manar fügt zum Gemüse-Allerlei noch etwas Koriander hinzu. Cornichons kommen in die Sauce tartare und dem Backteig fügt sie gerösteten Sesam zu.*