

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Oktober 2022** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Edgardt Jeske

Lumb-Filet mit Weinschaum-Sauce, Tomaten-Tatar und Belugalinsen-Avocado-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lumb-Filet:

1 Lumbfilet à 150 g, ohne Haut
 Erdnussöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lumbfilet waschen, trockentupfen und in kleine Portionen schneiden. Eine Pfanne mit Erdnussöl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tomaten-Tatar:

140 g San Marzano Tomaten
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 60 g getrocknete Tomaten in Öl
 12 g Essigurken
 ½ EL Senf
 ½ EL Balsamicoessig
 ½ TL Sambal Oelek
 ½ EL Ketchup
 5 Basilikumblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten leicht abtropfen lassen. Knoblauchzehe abziehen. Schalotte abziehen. Basilikumblätter waschen und trockentupfen. Schalotte, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Essigurken, Basilikumblätter, Senf, Balsamicoessig, Sambal Oelek, Ketchup sowie Salz und Pfeffer in einem Mixer mixen. Zum Schluss die frischen Tomatenstücke ganz kurz mit in den Mixer geben.

Für den Belugalinsen-Avocado-Salat:

50 g Belugalinsen
 ½ Avocado
 1 ½ EL Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Belugalinsen in einem Topf mit Wasser ca. 30 Minuten garen. Avocado schälen, den Kern entfernen und würfeln. Anschließend mit Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Salzen und pfeffern. Nach Ende der Kochzeit das evtl. vorhandene Kochwasser gut abgießen. Linsen zu den Avocadowürfeln geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weinschaum-Sauce:

1 Schalotte
 50 ml trockener Weißwein
 50 ml Sahne
 10 g kalte Butter
 Lecithin, für den Schaum
 Olivenöl, zum Anbraten

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Wein und Sahne angießen. Kurz warm werden lassen. Kalte Butter hinzugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren, sodass ein leichter Schaum entsteht. Bei Bedarf etwas Lecithin hinzugeben.

Für die Garnitur:

2-3 essbare lila Blumen

Blumen als Dekoration verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.