

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Dezember 2022 ▪**
„Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Cornelia Poletto



Björn Rettig

Backfisch mit Remoulade & Waffeln mit heißen Sauerkirschen und Sahne & „Tote Tante“

Zutaten für zwei Personen

Für den Backfisch:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Zitrone
 2 Eier, Kl. M
 500 g Butterschmalz
 200 ml helles Bier
 150 g Mehl
 1 Stängel Petersilie
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe, 100 g Mehl, Bier und etwas Salz in einer Schale zu einem glatten Teig verrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz und Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Fischfilets im übrigen Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Fisch durch den Bierteig ziehen und etwas abtropfen lassen. Filets portionsweise im 150 Grad heißen Fett auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun backen. Fisch herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fisch bei 60 Grad in dem Backofen warmhalten.

Zitrone abspülen, trockenreiben und halbieren. Petersilie abrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Fischfilets mit Zitronenhälften und der Petersilie auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit der Remoulade servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Oktober 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (IIId.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

Für die Remoulade:

1 roter säuerlicher Apfel, z.B. Cox
 Orange
 5-6 Cornichons
 1 Sardellenfilet
 2 EL Kapern
 1 Zitrone
 2 Eier, Kl. M
 2 EL Sahnejoghurt
 2 TL Dijonsenf
 2 Zweige Petersilie
 2 Zweige Estragon
 2 Zweige Dill
 ½ Bund Schnittlauch
 Zucker, zum Abschmecken

Ein Ei in einem kleinen Topf mit kochendem Wasser in 10-12 Minuten hart kochen. In Eiswasser in den Kühlschrank stellen und abschrecken.

Das zweite Ei mit Sonnenblumenöl, 1 1/2 TL Salz und Senf in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen und, ohne das Gerät zu bewegen, so lange laufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zum Schluss den Pürierstab einige Male auf und abziehen und den Joghurt untermischen.

Das hartgekochte Ei pellen, halbieren und hacken. Kapern und Sardellenfilet ebenfalls hacken. Cornichons halbieren und fein würfeln. Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln. Petersilie, Dill, Estragon und Schnittlauch abrausen und trockenwedeln. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen. Estragon und Dill ebenfalls von den Stielen zupfen. Alles fein hacken. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten unter die Mayonnaise heben. Zitrone halbieren und den Saft

130 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

auspressen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und 2 EL Zitronensaft
abschmecken, abdecken und die Remoulade kalt stellen.

Für die Waffeln:

2 Eier
125 g weiche Butter
180 ml Buttermilch
1 Vanilleschote
2 EL Honig
75 g Zucker
250 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
Speiseöl, zum Einfetten
Puderzucker, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Waffeleisen vorheizen. Vanilleschote halbieren und das Mark
herauskratzen.

Butter in einer Rührschüssel in einer Küchenmaschine geschmeidig
rühren. Nach und nach Zucker, Vanillemark und Salz unterrühren, bis
eine cremige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1 Minute auf höchster Stufe
unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der
Buttermilch hineinrühren. Honig dazugeben und ebenfalls verrühren.

Das Waffeleisen einfetten und den Teig darin portionsweise goldbraun
ausbacken. Die fertigen Waffeln auf einem Küchenrost auskühlen lassen
und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Kirschen:

200 g aufgetaute TK-Sauerkirschen
1 Zitrone
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
1 EL Johannisbeerlikör
½ EL Kirschwasser
1 EL flüssiger Honig
½ EL Speisestärke

Stärke in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Rotwein verrühren. Zitrone
halbieren und den Saft auspressen. Restlichen Rotwein mit Portwein,
Johannisbeerlikör, Kirschwasser, Honig und den Zitronensaft in einen
Topf geben. Alles zum Kochen bringen, die angerührte Stärke dazugeben
und nochmals kurz unter Rühren aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit
dicker wird. Dann vom Herd nehmen und Kirschen zugeben.

Für die Sahne:

150 ml Schlagsahne

Sahne schlagen und zu den Kirschen servieren.

Für die „Tote Tante“:

250 ml Milch
50 ml Sahne
50 ml Amaretto
4 TL ungesüßtes Kakaopulver
1 TL Zucker
1 Vanilleschote

Vanilleschote halbieren. Milch mit Vanilleschote erhitzen, währenddessen
die Sahne steif schlagen. Dann den Kakao und Zucker in die Milch geben
und heiß werden lassen. Vanilleschote entnehmen, Kakao in ein Glas
füllen und Amaretto hinzufügen. Eine Haube geschlagene Sahne auf der
Tasse platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.