

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Januar 2023** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**Buttersaibling mit Petersilien-Emulsion, Speck-Espuma
 und Feldsalat mit Birnen und Speck**

Zutaten für zwei Personen

Für den Buttersaibling:

2 Saiblingfilets ohne Haut, schier, à 150
 g
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Die portionierten Saiblinge waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie nussig-braun wird.

Saiblingsfilets mit reichlich Nussbutter einpinseln, mit Klarsichtfolie direkt bedecken und bei 75 Grad im Ofen glasig werden lassen.



PROFITIPP

Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für den Speck und die Birnen:

40 g Bacon
 1 Birne
 100 ml Weißwein
 1 Zweig Rosmarin

Birne schälen und in Brunoise schneiden. Zusammen mit Weißwein und Rosmarin einkochen.

Bacon in gleichmäßige Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf Küchenpapier entfetten.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und in Olivenöl anschwitzen.

Feldsalat waschen und trockentupfen, in etwas Olivenöl ganz kurz wie beim Babyspinat anziehen und mit den Schalotten und dem Knoblauch anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speckstreifen garnieren.

Für die Petersilien-Emulsion:

½ Bund Blatt Petersilie
 5 g Meerrettich
 1 Zitrone
 2 Eier
 1 EL Senf
 10 ml weißer Balsamico
 250 ml Natives Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, zum Abschmecken

Schale einer ganzen Zitrone abreiben und 20 ml Saft auspressen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Meerrettich reiben und mit Eigelben, Zitronensaft und -abrieb, Petersilie, Balsamico und Senf in einem hohen Becher mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und das Rapsöl à peu hineinmischen. Es soll eine Art Mayonnaise entstehen.

Für den Speck-Espuma: Bacon leicht in einer Pfanne anrösten und mit Sahne auffüllen. Einmal aufkochen und ziehen lassen, anschließend abpassieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einen Sahnesyphon füllen. Kapseln aufschrauben, unter Druck setzen und an einem warmen Ort in der Küche bis zum Servieren aufbewahren.

100 g Bacon
250 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat mit Birnenbrunoise und Speck auf Tellern anrichten. Petersiliencreme drumherum geben. Saibling draufgeben, den Speckschaum dazugeben und servieren.

Zusatzzutaten von Peter: *Peter zerkleinerte die Walnüsse, gab 2 Esslöffel Zucker in eine Pfanne und erhitzte diese. Dazu gab er etwas später 2 Esslöffel Wasser und die zerkleinerten Walnüsse. Er karamellisierte sie darin und gab sie anschließend auf ein Backpapier zum Abkühlen und später auf den Salat.*

2 EL Walnüsse

Zusatzzutaten von Willem: *Willem gab 2 Esslöffel Zucker in eine Pfanne und erhitzte diese. Dazu gab er etwas später ebenfalls 2 Esslöffel Wasser und Walnüsse. Anschließend kühlte er diese auf einem Backpapier ab. Erst am Ende zerkleinerte er die karamellisierten Walnüsse und gab sie zum Salat.*

2 EL Walnüsse

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Januar 2023 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rotkraut „Kimchi-Style“

Zutaten für zwei Personen

Für das Rotkraut „Kimchi-Style“:

- ½ Rotkohl
- ½ Rettich
- 1 Karotte
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 2 EL Gochujang Paste
- 1 EL dunkle Misopaste
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Kashmiri Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

Das Rotkraut vierteln und ein Viertel in eine große Schüssel reiben. Karotte und Rettich schälen und ebenso hineinreiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Ingwer schälen, feinreiben und dazugeben. Knoblauch abziehen und hineinreiben. Die Pasten, Limettensaft, etwas Limettenschale, Fischsauce, Sesamöl, Chilipulver, Zucker und Salz dazugeben. Alles mit den Händen (am Besten mit Küchen-Handschuhen) gut verkneten und in ein Einmachglas geben. Dieses auf den Kopf stellen und für ca. 5 Tage ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.