



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 20. Juni 2008 |

Kalte Gurken-Wasabisuppe mit Pfefferlachs

Zutaten für zwei Personen

2	Salatgurken, à 300 g
200 g	Lachsfilet, Sushi Qualität, ohne Haut
150 ml	Mineralwasser
120 ml	Milch
40 g	Wasabipaste, aus der Tube
5 g	Chilisauce, scharf
200 g	Crème fraîche
3	Limetten, unbehandelt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Limetten halbieren und auspressen. Die Gurken schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Mineralwasser, der Milch, dem Wasabi, der Chilisauce, Crème fraîche und dem Limettensaft in einen Mixer geben und fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen, in breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der gewürzten Seite kurz anbraten.

Die Suppe in zwei Schälchen anrichten und den Lachs dazu servieren.



Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Garnelengeröstl und Tomatensalsa

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljaufilets, à 150 g
8	Kartoffeln, festkochend
6	Garnelen, küchenfertig
2 EL	Speckwürfel
0,5 Bund	Petersilie, glatt
2	Tomaten
2	Schalotten
1	Limette, unbehandelt
3 EL	Olivenöl
1 Schote	Chili
	Mehl, zum Mehlieren
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln samt Schale in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Tomaten vom Strunk befreien und kreuzweise einritzen. Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten darin kurz blanchieren. Anschließend häuten, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Die Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets mehlieren und in einer Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Die Hitze reduzieren und den Fisch fertig garen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Speck dazugeben und kurz mit braten. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Ebenfalls zu den Bratkartoffeln geben und durchschwenken.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und die Hälfte davon fein würfeln. Die Limette halbieren und auspressen.

Für die Salsa die Tomaten- und Schalottenwürfel mit der Hälfte des Limettensafts, drei Esslöffeln Olivenöl und den Chiliwürfeln vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kabeljau zusammen mit den Garnelen-Kartoffeln und der Tomatensalsa dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.