

| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 10. Oktober 2008

|

Kabeljau im Sesammantel mit Ananas-Tomaten-Sauce

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kabeljaufilet
1	Ananas
4	Tomaten
1	Ei
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Mehl
3 EL	Sesam
2 EL	Sojasauce
2 EL	Reisessig
2 EL	Sesamöl
3 EL	Balsamicoessig, dunkel
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Orangen-Currysenf
3 EL	Butterschmalz
1 TL	Currypulver
1 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Chili, aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Den Kabeljau waschen und trocken tupfen. Die Sojasauce, den Reisessig und das Sesamöl mit dem Currypulver vermischen und den Kabeljau darin marinieren.

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten an der Oberseite kreuzweise einritzen und die Haut abziehen, anschließend vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Den Zucker dazugeben und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Tomatenmark, den Orangen-Currysenf und die Tomatenfilets hinzufügen und kurz einkochen lassen.

Die Ananas vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Diese zu der Tomatensauce geben, erneut aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Das Ei trennen. Den Kabeljau aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, im Mehl wenden und durch das Eiweiß ziehen. Anschließend in den Sesamkörnern wenden und vorsichtig in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz braten.

Die Filets zusammen mit der Ananas-Tomaten-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Idee: Lafer



Geeistes Melonensüppchen mit Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

2	Honigmelonen
100 g	Himbeeren
2 Zweige	Minze
100 ml	Riesling
2 cl	Orangenlikör
50 g	Himbeermark
1 EL	Honig
1 EL	Vanillezucker de Tahiti
5	Eiswürfel

Zubereitung

Die Melonen im oberen Drittel zickzackförmig einschneiden. Die Deckel abheben und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch herauslösen, würfeln und in einen Mixbecher geben. Die ausgehöhlten Schalen für die Dekoration beiseite legen. Die Minze abzupfen und ebenfalls für die Garnitur beiseite legen.

Den Riesling, den Honig, den Vanillezucker, die Eiswürfel und den Orangenlikör in den Mixer geben und pürieren.

Das Ganze in die Melonenschalen füllen. Die Melonensuppe mit den Himbeeren, dem Himbeermark und der Minze garnieren und servieren.

Idee: Lafer