

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2022 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska_Alexander Kumptner



Krosser Bachsaibling mit Brunnenkresse-Risotto, Rote Bete und Ofen-Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für das Brunnenkresse-Risotto:

120 g Risotto
200 g Brunnenkresse
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Pecorino
100 g Butter
100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
Olivenöl, zum Braten

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für das Risotto zuerst eine Brunnenkressebutter herstellen: Knoblauch abziehen und fein reiben. Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln. Etwa 1/3 der Kresse beiseitelegen. Butter in einem Topf nussig werden lassen und Kresse und Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend pürieren und erst kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren. Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Risotto in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Geflügelfond erwärmen und nach und nach untermischen. Pecorino reiben und restliche Brunnenkresse in feine Julienne schneiden. Nach Belieben Blätter zur Garnitur zurückhalten. Sobald der Risotto al dente ist, mit geriebenem Pecorino, Brunnenkressebutter und Brunnenkresse cremig rühren.

Für die Rote Bete:

2 kleine Knollen Rote Bete
50 ml Geflügelfond
1 Prise Kreuzkümmel
4 EL Himbeeressig
4 EL Olivenöl

Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in Olivenöl anrösten, mit Himbeeressig ablöschen und roten Bete darin knackig garen. Mit Geflügelfond ablöschen, sodass eine Emulsion entsteht, die gleichzeitig auch als Sauce serviert werden kann.

Für den Ofenwirsing:

¼ Kopf Wirsing
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Wirsingblätter großblättrig abzupfen, waschen und besonders gut trockentupfen. Zum Trocknen im Ofen die unteren, dicken Teile nehmen damit sie nicht so schnell verbrennen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Auf einem Gitter im Backofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten hellbraun trocknen, bis sie kross sind.

Für den Bachsaibling:

2 Saiblingsfilets mit Haut à 140 g
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
2 Zweige Thymian
Mehl, zum Bestäuben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen und andrücken, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Saibling auf der Hautseite in heißem Olivenöl zusammen mit Thymian und Knoblauch kross braten. Wenden, mit Butter arosieren und glasig ziehen lassen.



Um eine nachhaltige Fischerei zu unterstützen, empfehlen wir laut WWF **Bachsaiblinge** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen:

- **1. Wahl:** Fische aus Aquakulturen Europas und Islands (Kreislauf- und Durchflusssystemen)
- **2. Wahl:** Fische aus Aquakulturen Europas (Teichanlagen)

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Brunnenkresse garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Alissa: *Alissa löscht die Rote Bete mit dem Johannisbeerlikör ab und beträufelt den Bachsaibling mit Zitrone. Das Chilipulver wollte Alissa nutzen, um das Risotto zu verfeinern.*
Chilipulver
Zitrone
2 cl Johannisbeerlikör

Zusatzzutaten von Gisela: *Gisela nutzt das Walnussöl um die Rote Bete darin anzudünsten und ihr Aroma so zu verstärken. Außerdem schlägt sie die Sahne auf und mischt geriebenen frischen Meerrettich darunter und gibt ihn als Dip zur Roten Bete.*
Walnussöl
Sahne
Meerrettich