

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 7. Oktober 2022 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Petersfisch im Kartoffelkokon mit Limetten-Mayonnaise,
Gurken-Spaghetti, Buttermilchsud und Dill-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Petersfisch im

Kartoffelkokon:

- 1 Petersfisch
- 2 große Kartoffeln
- 1 Bund Dill
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Petersfisch filetieren, enthäuten und die Filets in ihre natürlichen Segmente teilen. Die vier längeren Filets mit Dill belegen und je zwei Filets aufeinanderlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in lange dünne Fäden schneiden. Die Filets mit den Kartoffelfäden ohne Zwischenraum zu lassen eng umwickeln. In 160 Grad heißem Öl ca. 5 Minuten ausbacken.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF ist der **Petersfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand August 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Azoren (X) (Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Mittlerer Ostatlantik FAO 34: Marokko (Schleppangeln, Handleinen und Angelleinen)

2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Azoren) (Handleinen und Angelleinen, Grundlangleinen)

Für die Limetten-Mayonnaise:

- 1 Limette, davon Saft & Abrieb
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen.

Ei trennen und das Eigelb in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer durchmischen und langsam das Öl dazugeben. Mayonnaise zum Schluss mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Limettensaft und -abrieb abschmecken.

Für die Gurken-Spaghetti:

- 1 große Salatgurke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Mit Hilfe einer Pinzette zu einer länglichen Rolle drehen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Für den Buttermilchsud:

- 500 g Buttermilch
- 30 ml weißer Balsamessig
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Buttermilch mit Balsamessig, Zucker und Salz abschmecken.

Für das Dill-Öl: Dill und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Dill, Petersilie und Öl in einen Mixer geben, fein pürieren und dann passieren.
180 ml Raps- oder Traubenkernöl
100 g Dill
20 g glatte Petersilie

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.
Hippo Tops Kresse
Vene Cress
Essbare Blüten, zum Garnieren

Je zwei Rollen Gurken-Spaghetti in eine tiefe Schale geben. Etwas Buttermilchsud angießen. Einige Tropfen Dill-Öl dekorativ einträufeln lassen. Mit Kresse garnieren. Petersfisch im Kartoffelkokon halbieren und auf separatem Teller anrichten. Mit Tupfen von der Limetten-Mayonnaise, Vene Cress und Blüten garnieren. Servieren.

Zusatzzutaten von Bernd: *Bernd benutzte keine zusätzlichen Zutaten für das Gericht.*
keine

Zusatzzutaten von Sascha: *Das Ei bzw. Eiweiß nutzte Sascha zum „Verkleben“ des Kartoffelkokon.*
Ei Den Gurken-Spaghetti und auch den Buttermilchsud schmeckte er mit
Piment d’Espelette Piment d’Espelette ab. Basilikum verwendete Sascha fein geschnitten für
Basilikum die Garnitur.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Ceviche vom Petersfisch

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Petersfischfilet, ohne Haut
 1 Tomate
 1 Maiskolben
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 3 Limetten
 1 EL frische Korianderblätter
 Zucker, zum Abschmecken
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Zwei Limetten halbieren und den Saft auspressen. Tomate abziehen, das Innere der Tomate heraus schneiden und beiseitelegen, den Rest fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Fisch mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzugeben und gut marinieren. 30 Minuten ziehen lassen.

Schale der Limette abschneiden und Limettenfilets heraus schneiden. Mais der Länge nach vom Kolben schneiden und abflämmen. Ceviche mit dem Inneren der Tomate, Limettenfilets, Koriander und Mais anrichten. Ggf. mit Zucker, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF ist der **Petersfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand August 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Azoren (X) (Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Mittlerer Ostatlantik FAO 34: Marokko (Schleppangeln, Handleinen und Angelleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Azoren) (Handleinen und Angelleinen, Grundlangeleinen)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.