

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2019** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Saltimbocca vom Saibling mit Paprika-Dattel-Couscous,
 Paprikaschaum und Salatherzen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Den Saibling auf Gräten prüfen, vorhandene ziehen und die Filetstücke halbieren. Jede Portion mit einem Salbeiblatt belegen und in eine Schinkenscheibe einwickeln. Fischpäckchen in Olivenöl von beiden Seiten glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Saiblingfilets à ca. 150 g (ohne Haut)
 8 Scheiben Parmaschinken
 8 Salbeiblätter
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Paprika-Dattel-Couscous: Gemüsefond in einem Topf aufkochen, mit Raz el Hanout und Salz würzen. Datteln entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprika schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gemüse in Olivenöl anschwitzen, den Couscous dazugeben und mit der dem heißen Fond auffüllen und gar ziehen lassen.

200 g Instant-Couscous
 6 Datteln
 ½ gelbe Paprikaschote
 400 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Braten
 Raz el Hanout
 Salz, aus der Mühle

Für die Salatherzen: Salatherzen waschen, trockenschleudern und halbieren. Im heißen Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Kopfsalatherzen
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Paprikaschaum: Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, trockentupfen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 rote Paprika
 3 Schalotten
 50 g Butter
 250 ml Weißwein
 500 ml Sahne
 500 ml Fischfond
 1 Limette (Saft)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Je zwei Fischstücke mit dem Couscous und den geschmorten Salatherzen anrichten. Den Schaum angießen.

Zusatzzutaten Michelle: *Mit dem Kerbel und den gerösteten Pinienkernen verfeinerte Michelle ihren Couscous. Das Lecithin mischte sie unter den Paprikaschaum.*
Kerbel
Pinienkerne
Lecithin

Zusatzzutaten Mike: *Die Pinienkerne mischte Mike unter den Couscous und das Dattelsirup gab er als Garnitur über das gesamte Gericht.*
Dattelsirup
Pinienkerne