

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2019** ▪
Finale mit Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Konfiertes Saiblingsfilet und lauwarmer Kartoffelsalat mit Orangen-Salsa-verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Konfierten Saibling:

300 g Saiblingsfilet mit Haut
 1 Orange
 Fleur de sel
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Saibling auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl bedecken und etwas Orangenabrieb ins Öl geben.

Saiblingsfilets ca. 13 Minuten glasig garen, die Haut abziehen und mit Fleur de sel von beiden Seiten würzen.

Für den Kartoffelsalat:

200 g La Ratte-Kartoffeln
 2 Schalotten
 ½ EL Dijon-Senf
 50 ml frischer Orangensaft
 50 ml Geflügelfond
 2 EL Apfelbalsamessig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Kümmel
 grobes Meersalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in zugedecktem Topf mit grobem Meersalz und Kümmel zum Kochen bringen. Bissfest garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln ggf. pellen und in Scheiben schneiden.

Orangensaft in kleinem Topf auf die Hälfte reduzieren. Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit reduziertem Orangensaft, Apfelbalsamessig und Geflügelfond ablöschen. Dijon-Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz abkühlen lassen und Sud über Kartoffelscheiben gießen. So lange wie möglich ziehen lassen.

Für die Orangen-Salsa-verde:

1 Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Orange
 1 Sardellenfilet
 1 TL Kapern
 1 EL milder Weinessig
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Sardellen und Kapern fein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Olivenöl marinieren.

Kurz vor dem Servieren mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen-Salsa-verde unter Kartoffelsalat heben.

Für die Garnitur:

2 TL Saiblingskaviar
 1 Kästchen Shisokresse
 50 g Frisée

Frisée waschen und trockenschleudern. Brunnenkresse putzen. Angerichtetes Gericht damit ausgarnieren. Kaviar auf dem Saibling drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten Lilly: Mit dem Thymian hat Lilly das Öl des Fisches aromatisiert. Die Gurke hat Lilly gewaschen, geschält, entkernt und in Würfeln unter den Kartoffelsalat gehoben. Die Oliven hat sie in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls zum Kartoffelsalat gegeben.

- 1 Gurke
- grüne entsteinte Oliven
- 1 Bund Thymian

Zusatzzutaten Leona: Leona hat den Fisch mit dem Orangenpfeffer abgeschmeckt. Die Pinienkerne hat Leona in der Pfanne angeröstet und unter den Salat gegeben. Vorm Servieren hat Leona etwas frischen Meerrettich über das Gericht gerieben.

- 1 frische Meerrettich-Wurzel
- Pinienkerne
- Orangenpfeffer



Cornelia Poletto

Zitronen-Ingwer-Spaghetti mit Lachswürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

- 200 g Spaghetti
- Grobes Meersalz
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- frischer Ingwer, fein gerieben
- 2 EL Korianderblättchen, fein geschnitten
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL Olivenöl
- Curry Anapurna
- etwas feines Meersalz

Für die eingelegten Zitronen:

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Meersalz

alternativ:

- 2 eingelegte marokkanische Salzzitronen

Für den Lachs:

- 225 g Lachsfilet ohne Haut aus dem Mittelstück, bitte gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- etwas Meersalz
- Curry Anapurna

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Wasser und Meersalz kochen und „al dente“ garen.

Eine eingelegte Zitrone abtropfen lassen, vierteln und Schale in Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In Pfanne in etwas Öl glasig anschwitzen.

Zitronenwürfel, etwas geriebenen Ingwer, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.

Die Spaghetti abgießen und mit Lachswürfeln und restlichen Zutaten durchschwenken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spaghetti mit Salz und Koriander abschmecken.

Zitronen abwaschen und 4-mal längs einritzen. Dabei darauf achten, dass sie an den Enden noch zusammen halten. In jeden Zitronenschlitz etwas Meersalz geben. Zitronen in ein Einmachglas geben, das restliche Meersalz und den Zitronensaft dazugeben.

Ca. 1 Liter Wasser aufkochen lassen und direkt über die Zitronen gießen. Zitronen sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Gläser verschließen und mindestens 3-4 Wochen bei Raumtemperatur durch ziehen lassen. Zitronen vierteln und Fleisch von Schale trennen. Schale in kleine Würfel schneiden und für die Spaghetti verwenden.

Lachs waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit Olivenöl und dem Curry marinieren und mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Lachswürfel in einer Pfanne kurz anbraten und salzen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.