

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2019** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Ibérico Presa mit Süßkartoffelpüree, Kräuterseitlingen
und Sauce au pistou**

Zutaten für zwei Personen

Für das Ibérico-Schwein:

400 g Ibérico Presa
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen
1 TL Grillgewürzmischung
2 EL Kokosöl
Olivenöl, zum Beträufeln
1 TL Salz flakes

Backofen auf 80 °C auf Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Schwein waschen, trocken tupfen, parieren und von allen Seiten mit dem Grillgewürz würzen. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und darin ringsherum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch in einen Bräter legen und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter um das Fleisch herum legen. Knoblauchzehen abziehen, etwas andrücken und zugeben. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen garen (Kerntemperatur 56 °C).

Für das Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln
250 ml Kokosmilch
½ getrocknete kleine Chilischote
Piment d'Espelette
Meersalz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und mit der Kokosmilch mit Chili und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weich kochen. Kokosmilch abgießen und Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Gemüse:

100 g Kräuterseitlinge
200 g frische Maiskörner
½ Bund Schnittlauch
12 Pimientos de Padrón

Kräuterseitlinge putzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen. Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Maiskörner und Pimentos ebenfalls in schäumender Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pistou:

300 ml Kalbsfond
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Estragon
2 Zweige Thymian
2 Zweige Basilikum
1 Knoblauchzehe
30g Butter
Salz, aus der Mühle

Für die Pistou die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides mit der Butter vermengen. Kalbsfond erhitzen, einkochen und mit der Kräuterbutter abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, dem Süßkartoffelpüree und der Sauce Pistou anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Franziska: *Franziska hat für das Verfeinern des Pürees Abrieb der Muskatnuss und gehackten Koriander verwendet. Den Weißwein hat sie zum Ablöschen der Pilze verwendet.*

Zusatzzutaten von Kilian: *Mit Zimt hat Kilian das Püree verfeinert. Lorbeer hat er in der Sauce ziehen lassen und Weißwein hat er für die Pilze verwendet.*

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Juli 2019 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Sizilianische Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Caponata:
2 Auberginen
6 Stangen Staudensellerie
200 g Tomaten
50 g Pinienkerne
Tomatenessig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen, Staudensellerie und Tomaten waschen. Auberginen von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Scheiben in einen tiefen Teller geben, salzen und stehen lassen, sodass sie Wasser ziehen können. Staudensellerie ebenfalls von Enden befreien, Fäden ziehen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Auberginen etwas trockentupfen, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne ohne Öl braten. Anschließend in Viertel schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die Pinienkerne ebenfalls ohne Öl anrösten und in eine Schüssel geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Staudensellerie darin schwenken. Staudensellerie, Auberginen und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Tomaten waschen, abziehen und entkernen. Mit zu dem restlichen Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Tomatenessig abschmecken.

Für die Garnelen:
8 Garnelen
2 Zweige Thymian
Salzflocken, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen nach Belieben schälen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Beides in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Thymianzweige dazugeben und mit Salzflocken abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:
6 Zweige Basilikum
50 ml Olivenöl

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer pürieren. In ein Sieb geben, mit Olivenöl übergießen und abtropfen lassen. Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumöl beträufeln und servieren.