



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 26. Juni 2009 |

„Kabeljaufilet im Bierteig mit Brokkoli und Remoulade“ von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kabeljaufilet, dünn
250 g	Brokkoli
100 ml	Bier, hell
40 ml	Weißwein
6	Eier
2	Zitrone, unbehandelt
2	Gewürzgurken
1	Gewürzgurken
1	Schalotte
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Mehl
30 g	Butter
1 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Senf, scharf
125 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Kapern
1 Bund	Schnittlauch
	Öl, zum Ausbacken
	Salz
	Cayennepfeffer
	Pfeffer, weiß
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Knoblauch abziehen, den Keim entfernen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Anschließend den Fisch mit den Knoblauchscheiben belegen, mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz marinieren lassen.

Ein Ei hart kochen, zwei Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit ein wenig Zitronensaft vermischen. Währenddessen langsam das Sonnenblumenöl dazugeben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Das gekochte Ei klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Gewürzgurken und die Kapern klein schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden. Das gekochte Ei, den Schnittlauch, die Schalotten, die Kapern und die Gewürzgurken mit der Mayonnaise vermischen. Das Ganze mit Zitronensaft, beiden Senfsorten, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Zwei Eier zusammen mit dem Mehl, dem Bier, Salz und Pfeffer zu einem dickflüssigen Teig vermischen.

Den Fisch abtupfen, im Bierteig wenden und in Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Brokkoli kurz in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch zusammen mit dem Brokkoli und der Remoulade anrichten. Mit einer Scheibe Zitrone garnieren.



„Weiß-Schwarze Schokoladenmousse“ von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

100 g	Schokolade, weiß
100 g	Schokolade, bitter (70% Kakao)
1 Blatt	Gelatine
50 g	Joghurt
4	Eier
1 EL	Zucker
200 ml	Sahne
	Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung

Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Die weiße Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit dem Joghurt vermischen.

Die Gelatine ausdrücken und zusammen mit 40 Millilitern Sahne erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Gelatine-Mischung unter die weiße Schokolade heben. Die restliche Sahne steif schlagen und die Hälfte ebenfalls unter die weiße Schokolade heben. Die weiße Mousse in Dessertgläser füllen und kühl stellen.

Die dunkle Schokolade in Stücke brechen und ebenfalls über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Anschließend unter die flüssige Schokolade heben. Die restliche Sahne darunter heben. Einen Esslöffel steif geschlagene Sahne für die Dekoration zurück behalten. Die schwarze Mousse auf die weiße Mousse geben und die Dessertgläser wieder kalt stellen.

Die Dessertgläser mit Sahne dekorieren und mit Kakaopulver bestäuben.