

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2018** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Kabeljau im Muschelsud mit Blitz-Mayonnaise und knusprigen Avocados

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

240 g Kabeljaufilet (ohne Haut)
 4 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Estragon
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen, in zwei Filets teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin farblos anschwitzen. Schalotten, Knoblauch und Estragon in eine Auflaufform geben und das gewürzte Kabeljaufilet darauflegen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten glasig garen.

Für den Muschelsud:

400 g Miesmuscheln
 ½ Stange Lauch
 ½ Karotte
 ¼ Knolle Fenchel
 50 g Taggiasca-Oliven (ohne Stein)
 4 Knoblauchzehen
 30 g Butter
 50 ml Sahne
 250 ml Weißwein
 1 TL Estragonsenf
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln verlesen und gründlich waschen. Lauch und Fenchel waschen und klein schneiden. Die Karotte schälen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven in dünne Stifte schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Lauch, Karottenwürfel und Fenchel kurz darin andünsten. Mit Weißwein aufgießen und zum Kochen bringen. Miesmuscheln in die stark siedende Flüssigkeit geben und für ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die gekochten Muscheln abschöpfen, aus ihrer Schale lösen und das Muschelfleisch aufbewahren und beiseitestellen. Nur 3 Muscheln in der Schale zum dekorativen Anrichten aufbewahren. Den Muschelsud mit Senf, Butter und Sahne einköcheln lassen und die Oliven unterrühren. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen und die zuvor ausgelösten Muscheln wieder zugeben.

Für die Blitz-Mayonnaise:

1 Limette
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 EL Ajvar
 1 TL mittelscharfer Senf
 250 ml Sonnenblumenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ei, Ajvar, Senf, Knoblauch, Limettensaft und Sonnenblumenöl mit einem Stabmixer cremig aufmixen. Mayonnaise mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die knusprigen Avocados: Eine Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.
1 Avocado (nicht zu weich) Die Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen und das Fruchtfleisch
1/2 Limette in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Den Limettensaft auspressen. Das
1 Ei Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Mehl, Panko und das
100 g Pankobrösel verquirlte Ei für eine Panierstraße auf drei Teller verteilen. Die
Mehl, zum Wenden Avocadospalten mit Limettensaft beträufeln, dann im Mehl, im verquirlten
Fleur de Sel, zum Abschmecken Ei und zuletzt im Panko wenden. Die panierten Avocadospalten ca. 2
Minuten in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Anschließend auf
Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel abschmecken

Kabeljau im Muschelsud mit Blitz-Mayonnaise und knusprigen Avocados
auf Tellern anrichten, mit den aufbewahrten Muscheln in der Schale
garnieren und servieren.

Zusatzbestellung von Ela: *Mit 1 TL Zitronenschalenabrieb hat Ela den Muschelsud verfeinert. Anstatt dem Fleur de Sel, das zum Würzen der Avocados gedacht war, hat die Betriebswirtin mildes Chilisalز genommen. Die Macadamianüsse hat sie wie Parmesan über den Fisch gerieben.*

Zusatzbestellung von Lucas: *Mit dem Safran hat Lucas den Muschelsud verfeinert und aus dem Koriander sowie der fein gehackten Chilischote und etwas Olivenöl hat er eine Art Gremolata zubereitet, die er zum Anrichten auf das Fischfilet gegeben hat.*



Zusatzgericht von Mario Kotaska

Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen

Zutaten für zwei Personen

Für den marokkanischen Muscheltopf mit Kichererbsen:

- 1 kg küchenfertige Miesmuscheln
- ½ Knolle Fenchel
- ¼ Stange Lauch
- ½ rote Paprika
- ¼ gelbe Paprika
- 2 milde rote Chilischoten
- 4 Strauchtomaten
- 50 g vorgegarte Kichererbsen
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Weißwein
- 1 Bund Koriander
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Msp. Raz el Hanout
- 1 Msp. Curry Anapurna
- 20 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- ½ Fladenbrot

Fenchel und Lauch waschen und klein schneiden. Gelbe und rote Paprika sowie die Chilischoten waschen, halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und klein schneiden. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser ca. 1 Minute überbrühen und dann die Haut abziehen. Anschließend das Fruchtfleisch grob würfeln.

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein schneiden. Muscheln gründlich waschen und verlesen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Fenchel, Lauch, Paprika, Chili und Knoblauch darin anbraten. Tomaten, Kreuzkümmel, Raz el Hanout und Curry zugeben und kurz mit anschwitzen. Muscheln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Kichererbsen hinzugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken.

Den Muscheltopf mit geröstetem Fladenbrot servieren. Dazu schmeckt ein Dip aus Gurke, Joghurt und Knoblauch.

Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen auf Tellern anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.