

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. November 2019 ▪
Jahresfinale ▪ "Griff nach den Sternen" mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Auf der Haut gebratener Loup de mer mit Artischocken à la barigoule, Crostini mit Ibericoschinken, Safran-Aioli und frittiertem Basilikum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Portionen Loup de mer à 140 g mit Haut, geschuppt, ohne Gräten (im Idealfall von einem großen Fisch 3-4 kg)
30 g kalte Butter
1 Zweig Thymian
25 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischstücke leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Fischstücke mit der Hautseite einlegen.

Tipp: Wenn der Fisch topfrisch ist, wird er sich in der Pfanne wölben, dann bitte etwas beschweren.

Bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten, nicht wenden.

Die Hautseite wird kross und gleichmäßig goldbraun.

Kurz vor dem Anrichten den Thymian auf die Filetstücke legen, den Fisch wenden und die Butter in die Pfanne geben.

Kurz schwenken und sofort Anrichten. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Die Filets sollen Innen noch glasig sein.

Für die Artischocken:

4 Poweraden bzw. kleine Artischocken
50 g Karotten
50 g Staudensellerie
50 g weißes vom Lauch
50 g Champignons
2 vollreife Tomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 frisches Lorbeerblatt
2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian
50 ml Weißwein
1 EL weißer Balsamico
300 ml Gemüfefond
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von den Artischocken das obere Drittel abschneiden.

Während dem Verarbeiten der Artischocke immer mal mit ein wenig Zitrone beträufeln. Die erste Lage der äußeren Artischockenblätter entfernen. Mit einem Messer den Boden und Stiel sauber freiputzen.

Mit einem Kugelausstecher die Härchen entfernen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Knoblauch der Länge nach halbieren und Schalotten längs in Streifen schneiden. Beides in etwas Olivenöl glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen.

Mit Gemüfefond auffüllen, Artischocken, Lorbeer, weißen Balsamico und Thymian zugeben und simmern lassen bis die Artischocken fast gar sind.

Karotten und Staudensellerie schälen und in Würfel schneiden.

Karottenwürfel und Staudenselleriewürfel zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Das weiße vom Lauch in feine Röllchen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten abziehen, vierteln, entkernen und würfeln. Kurz vor dem Servieren die Artischocken mit Lauch, Champignons, Tomatenwürfel, 1 TL Blattpetersilie und reichlich Olivenöl vollenden. Noch einmal erhitzen.

- Für die Aioli:** Safranfäden in 1 EL Wasser einweichen. Ei trennen. Eigelb, Senf und weißen Balsamico in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
 1 Knoblauchzehe Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Salz zerreiben.
 1 Ei
 ½ TL Senf Erst tröpfchenweise, dann langsam das Pflanzenöl einrühren.
 1 Spritzer weißer Balsamico Währenddessen Knoblauch und Safranfäden zugeben und mit Salz,
 100 ml Sonnenblumenöl Cayenne und Zitrone abschmecken.
 4 Safranfäden
 Zitrone, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Cayennepfeffer
- Für das Basilikum:** Öl in einem Topf aufsetzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. 4 große Blätter Basilikum im Öl frittieren.
 2 Zweige großen Basilikum
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Für das Crostini:** Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette in ca. 0,5 cm dicke schräge Scheiben schneiden. Zwei Scheiben in einer Pfanne in Olivenöl goldgelb braten. Auf Küchenpapier trockenlegen.
 ½ weißes Baguette
 2 Scheiben Jamón Ibérico Kurz vor dem Anrichten die Baguettescheiben mit Knoblauch leicht bestreichen. Die Baguettescheiben mit Schinken hübsch belegen und mit Safran-Aioli und dem frittierten Basilikum dekorieren.
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl
- Artischocken à la barigoule mit Sud und Gemüse auf zwei tiefen Tellern verteilen. Fisch darauf setzen, mit dem Crostini vollenden und servieren.