

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Pepe

Gebratenes Kabeljaufilet mit Safransauce, getrüffeltem Babyspinat und lila Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Kabeljaufilet:

400 g Kabeljaufilet, mit Haut
 Rapsöl, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fisch waschen, trockentupfen und in zwei gleichgroße Filets schneiden. In etwas Rapsöl auf der Hautseite anbraten bis diese kross ist. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und mit der Fleischseite auf ein Gitter im vorgeheizten Backofen legen und fertig garen.

Für die Safransauce:

50 ml halbtrockener Weißwein
 150 ml Fischfond
 50 g Butter
 75 ml Sahne
 0,1 g Safran
 1 TL Speisestärke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Weißwein und Fischfond in einem Topf aufkochen und mit dem Safran ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Sahne angießen und mit Butter aufmontieren. Ggf. mit Stärke binden.

Für den Babyspinat:

500 g Babyblattspinat
 10 Kirschtomaten
 2 Schalotten
 50 g Trüffelbutter
 50 ml Trüffelöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Blattspinat waschen und trockentupfen. Trüffelöl und -butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten und Schalotten darin für ca. 1 Minute anschwitzen. Alles mit dem Babyspinat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

4 violette Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Shiso-Kresse

Shiso-Kresse aus dem Beet schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.