▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2024 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner

Doradenfilet mit gegrilltem Blumenkohl, Kräuterbröseln, Nordseekrabben und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
2 Doradenfilets à 100 g, mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fischfilet auf der Hautseite in Olivenöl in einer Pfanne braten. Kräuter waschen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Fleischseite salzen und pfeffern. Wenn die Hautseite knusprig ist, Kräuter und Knoblauch hinzugeben. Anschließend Butter in die Pfanne geben, zerlassen und das Fischfilet damit übergießen.

Für die Kräuterbrösel:
40 g Panko
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 kleiner Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Knoblauch abziehen und als ganze Zehe zu den Bröseln geben. Thymian und Rosmarin waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls zu den Bröseln geben. Butter hinzufügen und alles miteinander vermengen. Zum Schluss mit Salz würzen.

Für den Blumenkohl:
1 kleiner Blumenkohl
2 EL Maiskeimöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen, waschen und trockentupfen. Anschließend in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Maiskeimöl in eine Pfanne geben und die Blumenkohlscheiben darin bei niedriger Hitze langsam anbraten, bis dieser leichte Röstfarben bekommen. Nicht zu schnell heiß braten, da er ansonsten innen noch roh ist. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Für die Sauce hollandaise:
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
1 Ei
100 g Butter
1-2 EL Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
3 schwarze Pfefferkörner
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vorab die Butter klären. Hierfür die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen, bis sich die Molke trennt und nur die geklärte Butter übrig bleibt. Diese zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Reduktion 50 ml Wasser, Weißweinessig, das Lorbeerblatt sowie die Pfefferkörner in einem Topf zusammenmischen. Schalotten abziehen, fein würfeln und ebenfalls dazugeben und für ca. 12 Minuten reduzieren lassen. Anschließend abseihen und zur Seite stellen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, eine Prise Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Zucker in eine Schüssel geben und die Hälfte der Reduktion hinzugeben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Anschließend die warme, geklärte Butter tröpfchenweise unter ständigem Rühren hineinfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Je nach Konsistenzwunsch noch etwas von der Reduktion und geklärten Butter hinzugeben. Hollandaise zum Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Krabben:
100 g Nordseekrabben, gepult
1 TL Butter
50 ml Gemüsefond

Butter in einem Topf zerlassen und Gemüsefond hinzugeben. Krabben in den Topf geben und in dem Fond erwärmen. Anschließend mit zwei Esslöffeln der zuvor gefertigten Hollandaise verfeinern.

Nicht zu viel Gemüsefond verwenden, damit es durch Zugabe der Hollandaise nicht zu flüssig wird.

Für die Garnitur:
50 g Vogelmiere
1 EL weißen Balsamicoessig
1 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Vogelmiere waschen und trockenschleudern. Essig und Öl miteinander vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. Vinaigrette mit Vogelmiere vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

***Zusatzzutaten von Maren**:*
2-3 Blätter Estragon
1 Orange, Abrieb
1 TL Sahnemeerrettich

Maren gab den Estragon in die Reduktion für die Sauce hollandaise. Mit Orangenabrieb schmeckte sie die Sauce hollandaise ab. Die Krabben verfeinerte sie mit Sahnemeerrettich.

Zusatzzutaten von Michaela:
2-3 Zweige Dill
Ein paar Walnüsse
3-4 Blüten

Michaela hackte den Dill grob und mischte ihn vor dem Servieren unter die Krabben. Die Walnüsse hackte sie ebenfalls grob und mischte sie unter die Kräuterbrösel. Zum Schluss garnierte sie das Gericht mit essbaren Blüten.

PROFI TIPP

Laut WWF ist die **Dorade** (Goldbrasse) nur bedingt aus folgendem Gebiet zu empfehlen (Stand Dezember 2023):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya ((ICES 8.a) Wildfang: Handleinen und Angelleinen)

Laut WWF sind **Nordseekrabben** nur bedingt aus den folgendem Gebiet zu empfehlen (Stand Dezember 2023):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschleppnetze