

Adlerfisch, Korallen-Chip, Vanille-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Adlerfischfilets	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Mehl
Öl	1 TL Vanille-Chilipulver	1 TL Inka Sonnensalz

Für den Korallenchip:

100 ml Rapsöl	20 g Mehl (Type 405)	grüne Lebensmittelfarbe
Pflanzkohlestoff	1 Prise Salz	

Für das Püree:

300 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch (3,5 %)	1 EL Süßrahmbutter
1 Vanilleschote	1 Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Döschen Safranfäden	1 EL Butter
120 ml Weißwein	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für den Salat:

50 g Queller	50 ml weißer Balsamicoessig	100 ml Olivenöl
1 Chilischote	1 Zitrone	brauner Zucker

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trocken topfen und auf einen Teller zur Seite stellen. Den Fisch mehlieren und in die heiße Pfanne geben und in etwas Öl für 4- 5 Minuten braten. Mit Vanille-Chilipulver und Inka Sonnensalz würzen.

Eine Scheibe der Zitrone abschneiden und auf den Fisch legen. Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch kurz in der warmen Pfanne verweilen lassen.

Für den Korallenchip:

140 ml Wasser, Rapsöl und Mehl genau abmessen und gut verrühren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine weitere Schüssel gießen. Nun je nach Bedarf die grüne Lebensmittelfarbe mit dem Pflanzkohlestoff vermischen, damit ein möglichst natürlicher grüner Farbton entsteht und noch eine Prise Salz hinzufügen. Wieder gut verrühren. Die Masse in eine heiße Pfanne bei mittlerer Hitze geben, sodass der Pfannenboden leicht bedeckt ist. Der Vorgang dauert ca. 2-3 Minuten, zwischendurch ab und an das Öl etwas abgießen. Sobald keine „Bewegung“ mehr in der Pfanne ist, die Pfanne vom Herd nehmen und den Korallenchip vorsichtig aus der Pfanne lösen und auf ein Küchenpapier geben.

Für das Püree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Hierzu die Kartoffel in 1 – 1,5 cm breite Scheiben schneiden und diese wieder auf der gleichen Länge quer schneiden. Die Kartoffeln im kalten gut gesalzenen Wasser erhitzen und für 6-7 Minuten kochen lassen. Nachdem Kochen abgießen und für mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Einen Topf mit Milch auf dem Herd auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und das Mark einer $\frac{1}{2}$ Schote zur Milch geben und gut verrühren. Nun die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in den Topf geben und alles gut miteinander vermischen. Mit etwas Salz und dem Abrieb einer frischen Muskatnuss würzen. Zum Schluss noch etwas kalte Butter hinzugeben.

Für die Sauce:

Die Safranfäden in eine kleine Glasschüssel geben, diese am Boden andrücken und mit dem Riesling aufgießen. Zur Seite stellen.

Schalotte abziehen, sehr fein schneiden und kurz in heißem Öl mit $\frac{1}{2}$ TL Zucker anschwitzen.

Danach mit der Safran-Weißwein-Flüssigkeit ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Nun die Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Temperatur verringern und auf geringer Stufe warm halten.

Zitrone auspressen und mit etwas Saft die Sauce abschmecken. kuechenschlacht.zdf.de

Für den Salat:

Zitrone heiß abwaschen und trocken tupfen. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und feinschneiden. 1/3 der Zitronenschale in eine Schüssel abreiben, einen großzügigen Schuss Balsamicoessig, etwas Olivenöl, eine Prise braunen Zucker, Prise Salz und eine Msp. Chilischote hinzugeben. Das Ganze gut verrühren und ebenfalls zur Seite stellen. Den Queller kurz in einer Pfanne mit wenig Öl schwenken und die Vinaigrette dazugeben. Danach vom Herd nehmen.

Adlerfisch mit Korallenchip, Vanille-Kartoffelpüree, Safran-Weißwein- Sauce und Queller auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Heinen am 07. März 2018