

**16. Ellerauer Kochfinale
05. Dezember 2011**

Tunfisch-Tatar auf Guacamole

Jakobsmuscheln mit Käsekruste

Clam Chowder

**Schnitzel vom Rotbarsch mit Bratkartoffeln und Zitronen-
Champignons**

Geschabtes Kalbfleisch

Linsensalat mit Wachtelschenkeln

Salzburger Nockerln

Tunfisch-Tatar auf Guacamole

(Zutaten für 2 Personen)

Vinaigrette:

1 EL sehr fein gewürfelte Schalotte
1 TL sehr fein gehackter Ingwer
1 TL helle Sojasauce
1 EL Austernsauce
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sherryessig
1 TL Limettensaft

Tunfisch-Tatar:

250 g frischer Tunfisch
1 Msp. Currypulver
1 TL fein gewürfelte Frühlingszwiebel
1 Msp. fein geriebener Ingwer
1 Msp. fein gehackter Knoblauch
1 TL Sojasauce
1 EL Limettensaft
1 Msp. fein gehackte Chilischote
1 TL fein geschnittener Koriander
4 TL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Guacamole:

1 Avocado
2 EL Limettensaft
2 EL fein gewürfelte Frühlingszwiebel
1 TL fein gehackte Chilischote
1 gewürfelte, gehäutete Tomate
2 EL fein geschnittener frischer Koriander
1 Msp. fein gehackter Knoblauch
Salz, Pfeffer

Garnitur:

2 Wachteleier
Basilikumöl
Wasabi-Mayonnaise
Tomatensauce
Gezupfte Basilikumblätter
feine Würfel von gelber und roter Paprika

1. Die Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren. Vom Tunfisch 4 hauchdünne Scheiben abschneiden und mit 4 EL Vinaigrette marinieren. Den restlichen Tunfisch in sehr feine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten würzen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Guacamole die Avocado schälen, dann mit einem Sparschäler 4 dünne Scheiben abschneiden und mit Vinaigrette marinieren. Das restliche Avocadofleisch würfeln und mit dem Limettensaft im Mörser oder mit einer Gabel pürieren. Die übrigen Zutaten unterziehen, die Guacamole mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel luftdicht mit Klarsichtfolie abdecken.

3. Die Wachteleier für die Garnitur in sprudelndem Wasser 2 Minuten kochen, kalt abschrecken und halb pellen.
4. Die Guacamole kreisförmig auf 2 Teller verteilen. Das Tunfisch-Tatar darauf geben und je 2 Scheiben Tunfisch und Avocado dekorativ darauf setzen. Mit etwas Vinaigrette beträufeln, mit Wachteleiern und mit der übrigen Garnitur anrichten.

Jakobsmuscheln mit Käsekruste (für 4 Portionen)

4 frische Jakobsmuscheln
1 Schalotte
50 g Spinat
100 g Austernpilze
50 g Butter
125 ml Weißwein
4 EL Creme double
1 Prise Salz
4 EL Semmelbrösel
2 EL frisch geriebener Käse
2 EL Butter

1. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Spinat gründlich waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Die Austernpilze putzen, waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
2. Die Butter erhitzen. Das Muschelfleisch und den Rogen kurz darin anbraten, dann herausnehmen und warm stellen. Die Schalottenwürfel in der Butter glasig braten. Den Spinat und die Austernpilze hinzufügen und 5 Minuten dünsten.
3. Den Wein und die Creme double zugeben und einmal aufkochen lassen, dann mit Salz abschmecken. Das Muschelfleisch und den Rogen wieder hinzufügen und kurz erwärmen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
4. Das Ragout in die Muschelschalen verteilen. Die Semmelbrösel mit dem Käse mischen, über das Ragout streuen und die Butter in Flöckchen darauf setzen.
5. Die Muscheln im Backofen auf der oberen Schiene etwa 10 Minuten überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Clam-Chowder (für 4 Portionen)

500 g Venusmuscheln
500 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
50 g durchwachsener Speck
2 EL Butter
1 EL Mehl
375 ml heiße Milch
etwa 250 ml heißes Wasser
125 ml Sahne
1 EL frisch gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

1. Die Muscheln in etwas Wasser 3-5 Minuten kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Den Muschelsud durch ein Haarsieb gießen. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in wenig Wasser in 10 Minuten garen. Die Zwiebel fein würfeln, den Speck in Streifen schneiden, beides in der Butter anbraten. Das Mehl darin unter Rühren hellgelb braten, nach

und nach mit der Milch, der Muschelflüssigkeit und dem Wasser aufgießen. Die Suppe 5 Minuten kochen lassen.

2. Die Kartoffeln abgießen, die Hälfte pürieren und mit den Kartoffelwürfeln und den Muscheln in die Suppe rühren. Die Suppe kurz erhitzen. Die Sahne und die Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel von Rotbarsch mit Bratkartoffeln und Zitronen-Champignons (für 4 Portionen)

1 kg fest kochende Kartoffeln
3 kleine Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck
250 ml Öl
salz, Pfeffer
4 EL Butter
1 Bund krause Petersilie
4 Rotbarschfilets
2 Eier
5-6 EL Mehl
120 g Panko
160 g Champignons
1 Zitrone
½ Bund Koriander

1. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale etwa 20 Minuten garen, sodass sie noch Biss haben. Kartoffeln kurz abkühlen lassen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten. 1 Zwiebel und den Speck dazu geben und 1 bis 2 Minuten mitbraten. Die Bratkartoffel mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butter dazugeben und die Kartoffeln durchschwenken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.. Grob hacken und zum Schluss unter die Kartoffeln mischen.

2. Die Rotbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen. Die Filets zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt mit Panko panieren. 200 ml Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun backen.

3. Die Pilze putzen, trocken abreiben und achteln. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten, die restlichen Zwiebelwürfel mitbraten. Die Zitrone dick schälen und die einzelnen Filets herausschneiden und klein hacken. Die Zitronenfilets zu den Pilzen geben und durchschwenken. Die restliche Butter zugeben. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und hacken. Unter die Pilze mischen. Die Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratkartoffel auf 4 Tellern verteilen, den Fisch daneben anrichten und die Pilze auf dem Fisch verteilen.

Geschabtes Kalbfleisch (für 2 Portionen)

150 g Kalbsfilet
fein gezupfte Salat- und Kräuterblättchen
6 EL fruchtiges Olivenöl
3 TL Zitronensaft
Fleur de Sel
Pfeffer
Trüffel

1. Kalbsfilet mit einem scharfen Messer von der Faser schaben (oder als Tatar durch den Fleischwolf drehen). Salat- und Kräuterblättchen waschen und trocken schleudern.
2. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer eine Vinaigrette bereiten.
3. Kalbfleisch auf 2 Teller verteilen, Salatblätter mit etwas Vinaigrette anmachen, restliche Vinaigrette über das Fleisch träufeln. Salatblättchen und dünn gehobelten Trüffel über das Fleisch geben.

Linsensalat mit Wachtelschenkeln

200 g Puy-Linsen
 Sherryessig
 1 fein gehackte Schalotte
 1 Tl Senf
 1 durchgepresste Knoblauchzehe
 Pfeffer, Salz
 Olivenöl
 Wachtelschenkel
 Butter

1. Die Linsen nach Packungsanweisung garen. Aus den Zutaten eine Vinaigrette herstellen. Die Linsen damit abschmecken.
2. Die Wachtelschenkel in Butter in 2-3 Minuten braten und auf dem Linsensalat anrichten.

Salzburger Nockerln (für 3 – 4 Portionen)

2 Orangen
 20 g Orangenmarmelade
 4 Eiweiße
 3 Eigelbe
 15 g Mohn, gemahlen
 20 g Mehl
 Butter und Zucker für die Form
 Puderzucker zum Bestäuben

Achtung: nicht zu früh vorbereiten, da der Teig sofort in den Ofen muss und lauwarm gegessen werden sollte!

1. Für die Nockerln die Form mit Butter auspinseln und mit Zucker austreuen, überschüssigen Zucker ausklopfen. Die Orangen schälen und filetieren. Die Filets in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann mit der Orangenmarmelade vermischen und auf dem Boden der Form verteilen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen und einen Rost in das untere Drittel des Ofens schieben. Die Auflaufform 5 Minuten mit den Orangenfilets in den Ofen stellen.
2. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen und den Mohn sorgfältig unterrühren. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, dann den restlichen Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben, vorsichtig unterheben und vorsichtig mit einer Teigkarte eine Nocke von der luftigen Masse abstechen und in die Auflaufform setzen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse verbraucht ist.
3. Die Form in den Ofen schieben und in 12-15 Minuten goldbraun backen.
4. Die Nockerln auf Tellern portionieren und mit Puderzucker bestreuen.