Gewinnerrezept
SÜLL-Kochpokal 2018
Oberschule „An der Schanze“ Luckau

SÜLL
Stadt- und Überlandwerke GmbH
Luckau – Lübbenau

Vorspeise: Chicorée-Pflaumen-Salat mit gebackenem Brie

Zutaten:
350g Chicorée, 2 Pflaumen, 40ml Essig, 50ml Öl, 60g Macadamia- Nüsse, 20g Zucker, 1 Prise Salz, Pfeffer, 1 Ei, 100g Pankomehl, 20g Mehl, 160g Brie

Zubereitung:
Ahornsirup mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann Öl unterschlagen. Nüsse mahlen. Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Pflaumenspalten mit Zucker bestreuen, in einer Pfanne bei großer Hitze kurz anbraten. Chicorée putzen, waschen, trocken schütteln und mundgerecht zerkleinern. Zum panieren Käsestücke in Mehl wenden. Den Käse durch das verquirlte Ei ziehen und im Nuss-Pankomehl wälzen. Panierte Käsestücke in heißem Öl backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Chicorée mit Dressing und Pflaumen vermengen, mit Käse anrichten.

Hauptspeise: Zanderfilet mit Kartoffelkruste und Fenchel-Apfel-Gemüse

Zutaten:
400g Zanderfilet, 500g Kartoffel festkochend, 1 Knoblauchzehe, 35g Parmesan, 150ml Sahne, 150ml saure Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 300g Kartoffeln mehlig-kochend, 4 TL Senf, 20 Pfefferkörner, 2 TL Fenchelsamen, 1 Lorbeerblatt, 1 Apfel, 400g Fenchel, 1Zwiebel, 70g Butter, 150ml Apfelsaft, 100ml Sahne, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
1. Kartoffelgratin
Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Auflaufform einfetten und mit Knoblauch einreiben. Kartoffelscheiben wie Dachziegel in die Form Schichten. Sahne salzen, pfeffern, Muskatnuss dazugeben und über die Kartoffeln gießen. Käse reiben und auf den Auflaufförmchen verteilen. Im Backofen bei 2oo•c etwa 40 Min. backen.

2. Zander mit Kartoffelkruste mit Fenchel- Apfelgemüse
Pfeffer, Fenchelsamen und Lorbeer in Teefilter geben. Apfel waschen, entkernen, klein würfeln. Vom Fenchel Strunk herausschneiden, Grünes abschneiden und fein hacken. Fenchel in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden, in Butter glasig dünsten. Fenchel und Apfel dazugeben, mit dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, die Gewürze dazu und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten garen. Gewürzbeutel aus dem Gemüse entfernen und steifgeschlagene Sahne unterheben. Zander abbrausen, trocken tupfen. Filets salzen und von einer Seite mit Senf besteichen. Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln. Kartoffelraspeln dünn auf der mit Senf bestrichenen Seite andrücken. Fischstücke auf der Kartoffelseite bei mittlerer Hitze in Butter in 6-8 Minuten goldbraun und kross braten. Umdrehen und den Fisch in ca. 2 Min. fertig braten.

3. Kartoffelgratin aus dem Förmchen lösen, auf dem Teller anrichten, Fenchelgemüse und Fisch dazu anrichten.

Nachspeise: Joghurt-Physalis-Türmchen

Zutaten:
100g Physalis, 20g Zucker, 1 Orange(Abrieb, Saft), 1/2 Vanilleschote(Mark), 6 Bl. Gelatine, 150g Joghurt, 100g Creme Fraiche, 100ml Sahne, 30g Puderzucker, ½ Limette(Abrieb, Saft), 75g Zartbitterkuvertüre, 4 Minzblätter

Zubereitung:
1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Physalis waschen, halbieren. Schale von der Orange abreiben und Orange auspressen. Zucker in den Topf geben und karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen. Die Physalis und den Abrieb dazugeben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit der Schote dazugeben, 10 Min. ganz leicht köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und pürieren, 2 ausgedrückte Gelatineblätter auflösen lassen und alles abkühlen lassen.

2. Für die Joghurtcreme die Limette abreiben und den Saft auspressen. Joghurt, Creme Fraiche, Puderzucker, Mark einer Viertel Vanilleschote mit dem Limettensaft verrühren. Sahne steif schlagen unter die Creme heben. 4 Gelatineblätter auflösen und nach und nach unter die Creme geben, kühl stellen.

Wenn die Creme angezogen hat, diese in Portionsringe verteilen und obendrauf die Physalis- Creme geben.

Guten Appetit!