



Die Finalisten des LINIE-Förderpreises vor dem Kölner Dom (stehend, v. l.): Johannes Goll („Dieter Müller“, Bergisch Gladbach), der Sieger Oliver Skopp („Hotel Bareiss“, Baiersbronn), Jörg Bullmann („Bel Etage“, Marburg), Markus Frederici („Sansibar“, Sylt), Thomas Sampl („The Westin Bellevue“, Dresden) und der Zweitplatzierte Florian König („Magazin“, Aalen). Davor die Jury mit ihrem Chef Peter Nöthel („Hummerstübchen“, Düsseldorf)

# DIE REZEPTE DER BESTEN

REZEPT VON OLIVER SKOPP, „HOTEL BAREISS“, BAIERSBRONN

## GEBRATENER ANGELKABELJAU IN VONGOLE-VERACE-SUD MIT BRAISIERTEN SHIITAKEPILZEN

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

#### DASHIFOND UND -GEELE

1 feucht abgeriebener 15 cm langer Kombustreifen (getrockneter Seetang), 8 getrocknete, unter fließendem Wasser gereinigte Shiitakepilze, 30 g Bonitoflocken (Tunfisch), 1 klein geschnittene Frühlingszwiebel, 2 Essl. japanische Sojasauce, 4 Essl. Mirin (Japan. Würzsauce), Salz, 3 Essl. Aquavit, 2 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine

Kombu und Shiitakepilze langsam (10 Minuten) in 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Beides kurz vor dem Aufkochen herausnehmen. Shiitakepilze klein schneiden. Mit Bonitoflocken und Frühlingszwiebel wieder in das siedende Wasser geben. Einmal aufkochen, beiseite stellen, bis die Bonitoflocken zu Boden sinken. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Sojasauce, Mirin, Salz und Aquavit kräftig abschmecken. 100 ml Dashifond abnehmen. Gelatine darin auflösen. In einen flachen Behälter 1 cm hoch einfüllen. Auf Eis gellieren lassen. Auf Backpapier stürzen. In Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Wieder kalt stellen. Restlichen Dashifond bereithalten.

#### VENUSMUSCHELRAGOUT

400 ml Dashifond, 2 klein geschnittene Frühlingszwiebeln, 1 abgezogene Knoblauchzehe, 2 Thymianzweige, Saft von 1 Zitrone, Salz, 400 g frische Venusmuscheln in der Schale

Dashifond einmal aufkochen.

Mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Thymian, Zitronensaft und Salz würzen. Muscheln in den heißen Fond geben. Zugedeckt einmal aufkochen. 3 Minuten beiseite stellen. Muschelfleisch bis auf 4 schöne Exemplare für die Garnitur auslösen. Fond passieren, alles beiseite stellen.

#### BRAISIERTER SHIITAKEPILZE

12 frische Shiitakepilze, 6 Essl. Olivenöl, Pfeffer und Salz aus der Mühle, 1 abgezogene Knoblauchzehe, 1 Rosmarinzwig, 1 Thymianzweig, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 10 g Speckschwarte

Pilze über Kreuz einritzen. In 2 Essl. Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen. Pilze und restliche Zutaten in einer kleinen Sauteuse mischen. Am Herdrand bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen. Pilze vor dem Servieren abtropfen lassen.

#### KARTOFFEL-KORIANDER-CRÊPES

200 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 100 ml Milch, 3 Eigelb, etwa 1 1/2 Essl. Speisestärke, frisch geriebener Muskat, Kreuzkümmel nach Geschmack, in feine Streifen geschnittene Blättchen von 8 Korianderstängeln

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Abgießen, ausdämpfen. Heiß durch eine Presse drücken. Milch, Eigelb und Speisestärke zu dem heißen Püree geben. Mit einem Pürierstab glatt mixen. Mit Muskat, Kreuzkümmel und

Salz abschmecken. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett 12 kleine Crêpes von je 3 cm Durchmesser braten. Zum Servieren reichlich mit geschnittenem Koriander belegen.

#### SAUCE

100 ml Dashifond, 1 Teel. Madras-Currypulver, Salz, 3 Essl. Aquavit, 3-4 Essl. Olivenöl extra vergine, 1-2 Teel. Butter

Dashifond aufkochen. Mit Madras-Curry, Salz und Aquavit würzen. Olivenöl und Butter nach und nach zur Bindung einschlagen.

#### WEITERE ZUTATEN

4 Kabeljaufilets à 100 g, 100 g Butter, 12 blanchierte Stangen Thaispargel, 2 Teel. Fleur de Sel

Kabeljaufilets in einer beschichteten Pfanne mit der Butter langsam von beiden Seiten braten. Am Herdrand 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Spargel mit den Muscheln im Muschelsud erhitzen.

#### ANRICHTEN:

Pro Person je drei Stangen Spargel sternförmig in der Tellermitte anrichten. Muscheln auf Küchenkrepp trocknen, auf dem Spargel verteilen. Je drei abgetropfte braisierte Pilze neben den Spargelspitzen anordnen, dazu drei mit Koriander belegte Kartoffelcrêpes. Sauce über die Muscheln geben. Kabeljaufilets darauf setzen. Mit Fleur de Sel bestreuen. Je eine Venusmuschel in der Schale oben auflegen. Fünf bis sechs Dashigeleewürfel auf jeden Teller platzieren.