

Rezept von Euloge Malonga, Finalist Goldener Koch 2021

Sautiertes Eglifilet mit Erdnussknusper mit Ukuva 's Peri Peri Chili Salt und White Green Pepper Corns

Nr. 1 / 14 Fisch

für 2 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 3 Stunden

Zutaten:

- 8 Stk Eglifilet
- 2 dl 4% geräucherter Salzlake mit Peri Peri Salt oder Ukuva's Hot Rocks Smoked sea salt (1.5dl Wasser / 7g Gewürz)
- 80 g Geräucherter gesalzener Butter in Sous Vide Sack
- Erdnussglasur:
- 20 g Erdnussbutter hell,
- 10g ukuva's White Green Pepper Gewürz (Nr 1)
- 20 g Eiweiss
- 4 g Korianderblätter gehackt
- 4g Erdnusspulver scharf

Zubereitung:

- Egli Filet 10 Min. in die Salzlake legen. Dann der Fisch im Sous-Vide mit Butter im Sack bei 42°C, 45Min garen,
- Die Zutaten der Erdnussglasur mischen und beiseitestellen.
- Ganz am Schluss die Erdnussglasur vorsichtig auf die Egli Filets verteilen und flambieren



In der Zwischenzeit die Erdnuss- Zwiebel Mischung zubereiten

Zutaten:

- 20 g Afrikanische Erdnüsse grob gehackt
- 15 g Frühlingszwiebeln in Romben
- 20 g Limettensaft
- 20 g Olivenöl mit Zitronenaroma
- 8 g Spitzpaprika in feine Rondellen
- 1 g Khosian Seaweed Salt (Nr. 3)

Zubereitung:

- Erdnuss schälen, grob hacken, dann in Antihaftpfanne rösten. Kurz vor dem Servieren alle Zutaten mischen.

Erdnuss- Knusper – das Topping auf dem Fisch

Zutaten:

- 40g Eiweiss
- 12g Erdnussbutter hell
- 10g Kichererbsenmehl geröstet
- 10g Satay Season Pulver Gelb
- 5 g Limettensaft
- 0.2 g Cayennepfeffer

Zubereitung:

- Alle Zutaten vermischen und auf ein mit Silikonmappe belegtes Blech streichen. Im Ofen bei Heissluft 140°C, Zug offen, 6 Min. backen. sofort formen!

Peri Peri - Öl

Zutaten:

- 50 g Peperonilikör
- 40 g Olivenöl mit Zitronen Aroma kaltgepresst
- 20 g Cap curry YELLOW Paste von Ukuva oder 1 TL Chakalaka Spice Salt (4)
- 1.5 g Peri Peri Salt (14) grob gehackt
- 0.3 Khosian Salz oder Meersalz
- 0.3 g Xanthan

Zubereitung:

- Likör, Olivenöl, Curry, Pfeffer, Salz und Xanthan mischen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

Anrichten:

Das Peri Peri Oel auf den Tellerboden (Teller vorwärmen)

Die flambierten Egli Filets auf den Teller legen, die Erdnuss-Zwiebel Mischung darauf drapieren und zuoberst das Erdnuss Knusper drapieren.

Dazu passt die **Maniok Fufu Kreation** (das ist die hellgrüne Beilag auf dem Teller) mit Chakalaka Spice (Nr. 5) Klick auf den QR Code von Nr. 5 vegi

Und zur Vollendung des Festmahls passt die **Maniokblatt-Pondu Creme** (grüne Creme) mit White and Green Pepper corn Nr. 1 vegi

Die Fusion zwischen der hiesigen Küche und der kongolesischer Traditionsküche ist Euloge Malonga mit diesem Rezept wahrlich gelungen. Es braucht Geduld, Passion für die Gourmetküche... aber der Einsatz lohnt sich!