



Rezept von Euloge Malonga, Finalist Goldener Koch 2021

Sautiertes Eglifilet mit Erdnusknusper 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% geräucherte Salzlake mit Peri Peri Salt oder Ukuva's Hot Rocks Smoked sea salt (1.5dl Wasser / 7g Gewürz)
- 80 g Geräucherte gesalzene Butter
- Erdnussglasur:
 - 20 g Erdnussbutter hell
 - 10g Ukuva's White Green Pepper Gewürz (Nr 1)
 - 20 g Eiweiss
 - 4 g Koriander gehackt

Zubereitung:

- Eglifilet 10 Min. in die Salzlake legen und marinieren. Fisch aus der Lake nehmen und mit den restlichen Zutaten vakuumieren im Wasserbad bei 42°C, für 45 min garen,
- Die Zutaten für die Erdnussglasur mischen und beiseitestellen.
- Ganz am Schluss die Erdnussglasur vorsichtig auf die Eglifilets verteilen und kurz flambieren

Erdnuss- Zwiebel Mischung

Zutaten:

- 20 g Afrikanische Erdnüsse grob gehackt
- 15 g Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 20 g Limettensaft
- 20 g Zitronenöl
- 8 g Spitzpaprika in feine Ringe geschnitten
- 1 g Khosian Seaweed Salt (Nr. 3)

Zubereitung:

- Erdnüsse in einer Bratpfanne rösten. Erdnüsse beiseite stellen.
- kurz vor dem Servieren mit den restlichen 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 Backpapier belegtes Blech streichen. Im Ofen bei 140°C (Heissluft) 6 Min. backen. Solange noch heiss, formen.

Peri Peri – Öl

Zutaten:

- 50 g Peperonilikör
- 40 g Zitronenöl
- 1 Tl Chakalaka Spice Salt (4)
- 1.5 g Peri Peri Salt (14)
- 0.3 g Salz
- 0.3 g Xanthan

Zubereitung:

- Likör, Olivenöl, Gewürze und Xanthan mit dem Schwingbesen vermischen. 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 Beilage 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 Peppercorn 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!