

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Brunnenkresse-Vichyssoise mit konfiertem Lachs und Saiblingskaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Lachs:

1 Lachsfilet à 200 g, ohne Haut
 1 Zitrone, Schale
 Olivenöl, zum Konfieren

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilets portionieren und in eine passende Auflaufform geben. Schale einer Zitrone großflächig abreiben und auf dem Lachs plazieren. Anschließend großzügig mit Olivenöl beträufeln. Die Auflaufform mit Klarsichtfolie abdecken und den Lachs im Ofen ca. 30 Minuten konfieren.

Für die Brunnenkresse-Vichyssoise:

200 g festkochende Kartoffeln
 1 Stange Lauch
 2 Knoblauchzehen
 1 große Zwiebel
 50 g Parmesan
 200 ml Sahne
 2 EL Butter
 150 ml trockener Wermut
 150 ml Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 1 Bund Brunnenkresse
 2 Lorbeerblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den hellen Teil des Lauchs in grobe Ringe schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Danach die Sahne angießen und alles einige Minuten leicht köcheln lassen. Die Brunnenkresse für ca. 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gründlich ausdrücken.

Lorbeerblätter entfernen. Das Kartoffel-Lauch-Gemüse mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Brunnenkresse zugeben und nochmals pürieren, bis eine glatte grüne Crème entsteht. Anschließend geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Saiblingskaviar

Lachs mit Saiblingskaviar garnieren.

Das Gericht in tiefe Teller anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand August 2025):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)