

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alexander Kumptner**



**Keziah Coonghe**

**Lachsfilet mit Basilikum-Schaum, Bandnudeln und Erbsen-Joghurt-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lachsfilet:**

- 1 Lachsfilet à 200 g (mit Haut)
- ½ Zitrone
- Olivenöl, zum Braten
- 1 TL Kräuter der Provence
- ½ TL Zwiebelpulver
- ½ TL Paprikapulver
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet mit Zwiebelpulver, Paprika, Chili, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft zum Fisch geben. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite scharf anbraten. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und nachziehen lassen.

**Für die Tagliatelle:**

- 150 g Mehl Typ 00
- 50 g Hartweizenmehl
- 2 Eier

Mehl mit Hartweizengrieß und Eiern vermengen und Teig gut kneten. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen.

Teig durch die Nudelmachine geben bis gewünschte dünne Konsistenz erreicht ist. In Tagliatelle schneiden und in kochendem Salzwasser kurz kochen. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**

- 150 g Griechischer Joghurt
- 1,5 Knoblauchzehen
- 150 g TK Erbsen
- 20 g Pinienkerne
- 50 g Olivenöl
- 1 TL Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Joghurt mit zwei Dritteln des Olivenöls und Hälfte der Erbsen und dem Knoblauch pürieren. Joghurtsauce in einer großen Schale bereitstellen. Nun das restliche Öl mit den Pinienkernen und den Chiliflocken in der Pfanne rösten bis sie goldbraun sind und die Flüssigkeit rötlich gefärbt ist. Restliche Erbsen erhitzen.

Tagliatelle Stück für Stück mit der Joghurtsauce in der großen Schale vermischen (nicht zu viel auf einmal, sonst gerinnt der Joghurt). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Basilikum-Schaum:**

- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter kleinhacken.

Knoblauch abziehen, pressen und in Milch und Salz aufkochen.

Topf vom Herd nehmen, Basilikum zugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Sieben und abgefangene Flüssigkeit mit dem Pürierstab schaumig schlagen.

**Für die Garnitur:**

- 80 g Feta
- 10 g Basilikumblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten. Feta darauf zerbröseln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und über der Pasta verteilen und mit Pinienkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.