

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto



Salvador Becker kocht das Gericht von Silvi Wilden

**Confiertes Lachsfilet mit Frankfurter Grüne Sauce und
Kartoffel-Rösti**

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 120 g, ohne Haut
 1 Vanilleschote
 500 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trockentupfen. In einen Topf geben und komplett mit Olivenöl bedecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und Schote und Mark zum Fisch geben. Lachsfilets im Olivenöl bis zu einer Kerntemperatur von 45 Grad garen. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Zwiebel
 200 g Schmand
 150 g Hüttenkäse
 150 g Crème fraîche
 1 Ei
 2 EL weißer Balsamico Essig
 1 ½ krause Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 12 Blätter Sauerampfer
 3 große Blätter Borretsch
 2 Zweige Zitronenmelisse
 2 Zweige Estragon
 5 Zweige Dill
 Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in kochendem Wasser für ca. 7 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und anschließend pellen. Ei halbieren, Eigelb entfernen und schließlich das Eiweiß klein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und vierteln. Kräuter und Zwiebel in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Essig, Crème fraîche, Hüttenkäse, Schmand und Eiweiß hinzugeben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Rösti:

400 g vorw. festkochende Kartoffeln
 3 Frühlingszwiebeln
 1 Ei
 1 EL Butter
 2 EL Butterschmalz
 1 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Kräutersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, grob raspeln und überschüssiges Wasser ausdrücken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, mit dem Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und stark erhitzen. Mit einem Esslöffel ca. sechs Häufchen Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Kartoffelrösti von beiden Seiten ca. drei Minuten goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und Rösti darin schwenken, sodass sie ein feines Butteraroma bekommen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.