

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Manuel Heininger

Pochierter Lachs mit Limetten-Schaumsauce und Jasminreis

Zutaten für zwei Personen

Für den pochierten Lachs: Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 300 ml Wasser mit Blaubeersaft, Gingerbeer, Ingwer-Scheiben und Salz in einem Topf ca. 10-15 min zusammen aufkochen. Danach den Sud auf mittlere Hitze abkühlen lassen.
 300 g Lachsfilet, ohne Haut, in Sushiqualität
 200 ml Blaubeersaft
 100 ml Gingerbeer
 3 cm Ingwer
 Salz, aus der Mühle

Den Lachs waschen und trocken tupfen. 3 bis 5 min im Sud pochieren und anschließend vorsichtig aus dem Topf nehmen.

Für die Limetten-Schaumsauce Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Saft der Limette auspressen. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl goldgelb anbraten. Danach mit Wein und Limettensaft ablöschen. Kurz 1 min köcheln, Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb geben. Anschließend in den Sahnesyphon füllen, die CO2-Kapseln eindrehen, kalt stellen und schaumig auf dem Teller anrichten.
 1 Limette
 200 g Sahne
 100 ml Weißwein
 1 Knoblauchzehe
 2 kleine Schalotten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis: Den Reis in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf geben und mit ca. 400 ml Wasser bedecken. Topf mit einem Deckel schließen und das Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleinste Stufe stellen und den Reis etwa 12 min ausquellen lassen. Mit Salz würzen.
 200 g Jasmin-Reis
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Blaubeeren und Rucola waschen. Lachs in die Mitte des Tellers geben und mit Pfeffer würzen. Mit Rucola, Blaubeeren und Sprossen garnieren. 2 TL von der Limette abreiben und über das Gericht geben.
 1 Limette
 Blaubeeren, zum Garnieren
 Rucola, zum Garnieren
 Alfalfa Sprossen, zum Garnieren
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.