

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



Michael Burmeister

Lachs-Frikadellen mit Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffel-Talern

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Frikadellen:

300 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 Zwiebel
 ½ Zitrone
 2 Eier
 3 EL Magerquark
 8 EL Semmelbrösel
 1 Bund Dill
 ½ EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen, abtrocknen und würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebeln glasig dünsten. Dill abbrausen trocken wedeln und fein hacken.

Den Fisch mit einem scharfen Messer kleinhacken. Eier trennen. Zitrone auspressen. Zwiebeln mit Dill, Magerquark, 1 EL Zitronensaft, Eigelbe und 4 EL Semmelbrösel in den Mixer geben und zusammen mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 Frikadellen formen und in den übrigen Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.

Für das Gemüse:

100 g braune Champignons
 1 Stange Lauch
 1 Karotte
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Lauch abbrausen und in Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und in Streifen schneiden. In die Pfanne Butterschmalz geben und darin das Gemüse 3 bis 4 Minuten andünsten. Mit 4 EL Wasser angießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeltaler:

2 große festkochende Kartoffeln
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und schälen. In dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

150 ml Saure Sahne
 1 Döschen Forellenkaviar
 Dillzweige, zum Garnieren

Frikadellen mit einem Klecks saurer Sahne und Forellenkaviar anrichten. Dillzweige abbrausen und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.