

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Polpette di pesce mit Zitronen-Kapern-Sauce und
Kartoffel-Lauch-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

300 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 TL kleine Kapern
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Scheibe Tramezzinibrot
 1 Ei
 50 ml Milch
 Butterschmalz, zum Braten
 Pankobrösel, zum Wenden
 2-3 Zweige Kräuter, z.B. Kerbel,
 Schnittlauch, Estragon, Dill
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und fein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Tramezzinibrot würfeln und in der Milch einweichen, danach gut ausdrücken. Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und anschließend den Saft auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermengen und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen und anschließend rundherum in Pankobröseln wenden.

Eine Pfanne erhitzen und die Polpette in Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Für die Sauce:

10 kleine Kapern mit Kapernwasser
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Filets
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 ½ TL Ahornsirup
 50 ml Weißwein
 50 ml Geflügelfond
 Salz, aus der Mühle

Zitrone filetieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und goldgelb bräunen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie die Zitronenfilets darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce mit dem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Kapern dazugeben und mit Salz, Ahornsirup und Kapernsaft abschmecken.

Für das Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g Lauch, nur das Grüne
 1 Zitrone, Saft
 90 g weiche Butter
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Kartoffeln vierteln und in Salzwasser kochen.

Das Grün des Lauchs in Stücke schneiden und in Salzwasser sehr weich garen, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit 50 g weicher Butter in einem Multizerkleinerer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und sofort durch die Presse drücken. Restliche Butter zufügen, das Püree mit Salz und Muskat würzen und die heiße Milch darunter rühren. Erst zum Schluss die Lauchpaste unterrühren und das Püree abschmecken.

**PROFI
TIPP**

Zugedeckt im Kühlschrank bleibt die Lauchpaste ca. 1 Woche frisch. Sie kann auch portionsweise eingefroren werden. Sie lässt sich für Suppen, Saucen, Pürees und ähnliches verwenden.

Für die Fertigstellung:
50-100 ml Sahne

Sahne schlagen. Sauce mit 1 EL geschlagener Sahne verrühren und sofort servieren.

Die Polpette und das Kartoffel-Lauch-Püree auf zwei vorgewärmte Teller anrichten. Sauce angießen und servieren.

Zusatzzutaten von Benedikt:
*Dijonsenf, Fleur de Sel, milde
Chiliflocken*

Benedikt schmeckte die Sauce mit Dijonsenf ab und verwendete Fleur de Sel und Chiliflocken als Garnitur.

Zusatzzutaten von Monika:
Piment d'Espelette

Monika würzte die Polpette vor dem Servieren mit Piment d'Espelette.

**PROFI
TIPP**

Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** (pazifischer) aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

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