

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Carsten Keller

Reibekuchen mit Frankfurter Grüne Sauce, Wachtel-Spiegelei, Räucherlachs und Apfel-Meerrettich-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

300 g festkochende Kartoffeln
 ½ kleine Zwiebel
 1 Ei
 150 g Butterschmalz
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Beides mit Ei und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kleine Mini-Puffer aus der Masse formen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze je Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 g Schmand
 1 EL Naturjoghurt
 ½ TL Senf
 ½ Bund Frankfurter Grüne Sauce-Kräuter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, sehr fein hacken und mit Schmand, Joghurt und Senf verrühren. Etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:

1 säuerlicher Apfel
 100 g frischer Meerrettich
 1 Zitrone, Saft
 150 g Crème fraîche
 Honig, zum Abschmecken
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel schälen, fein reiben und sofort mit etwas Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird. Crème fraîche unterrühren. Meerrettich schälen, reiben, dazugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Honig nach Geschmack abschmecken. 10-20 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und nach Belieben dazugeben.

Für die Garnitur:

80 g Räucherlachs
 4 Wachteleier
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 ¼ Bund Schnittlauch

Wachteleier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten. Dabei darauf achten, dass das Eigelb noch leicht flüssig bleibt.

Schnittlauch schneiden.

Reibekuchen auf Teller setzen und Sauce darauf geben. Räucherlachs locker darauf drapieren und das Wachtel-Spiegelei obenauf setzen. Mit Schnittlauch garnieren. Dip in einer kleinen Schale anrichten.



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)