

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2020**  
 „Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Cornelia Poletto



Alexander Herrmann

**„Steckerlfisch“ de luxe: Geflämmte Rose vom Saibling mit Kaviar-Vinaigrette, Schnittlauch-Schmand und krossen Kartoffelspänen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

2 Saiblingsfilets à 80 g, ohne Haut und Gräten  
 100 g Saiblingskaviar  
 1 Zitrone  
 1 Schalotte  
 ¼ Meerrettichwurzel  
 50 g Salz  
 20 g Zucker

Eine Beize aus 500 ml Wasser mit 50 g Salz und 20 g Zucker herstellen, in einem Topf aufkochen lassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Saiblingsfilet in die flüssige Beize für 7-8- Minuten einlegen, anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Fisch in Tranchen schneiden und daraus eine Rose formen. Diese in eine beschichtete Pfanne zum Abflämmen legen. Kurz vor dem Servieren die Rose mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Restliches Filet in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und klein hacken. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Fischtatar mit Schalotten und Saiblingskaviar vermischen, Meerrettich reinreiben und Tatar mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

(von Alexander Herrmann)

**Für die Schnittlauchcreme:**

½ Bd. Schnittlauch  
 50 g Crème fraîche  
 50 g Schmand  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Beizflüssigkeit ist nur einmalig zu verwenden, aber gerne auch für mehrere Fische. Die Beize sollte nicht länger als eine Stunde nach Vorbereitung verwendet werden und ist nicht zum Lagern geeignet.

Schnittlauch fein schneiden und mit Schmand und Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Vinaigrette:**

1 Zitrone  
 ½ Schalotte  
 1 Schuss Gemüsefond  
 1 Schuss helle Sojasauce  
 2 EL kaltgepresstes Rapsöl  
 1 Prise Xanthan

Für die Vinaigrette Zitrone halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und würfeln. Zitronensaft mit Schalottenwürfeln, Sojasauce und Fond vermengen. Xanthan hinzugeben und mit Rapsöl verrühren.

**Für die Kartoffelspäne:**

100 g festkochende Kartoffel  
 100 g Butterschmalz

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Schälers weitere Späne abziehen. Diese in Wasser einlegen und dadurch die Stärke entweichen lassen. Auf einem Küchenkrepp trocken tupfen und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam knusprig heraus frittieren.

Schnittlauchcreme in die Mitte der Teller geben, darauf die Rose legen und oben drauf mit Tatar garnieren. Vinaigrette drum herum gießen und mit Kartoffelspänen dekoriert servieren.