

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



Ali Güngörmüs

**Gebackene Lachstasche mit Apfel-Meerrettich**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

400 g Mehl  
 200 g Magerquark  
 10 EL neutrales Öl  
 8 EL Milch  
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine miteinander zu einem Teig vermischen. Mehl auf Arbeitsplatte geben und Teig mit den Händen kneten, bis er geschmeidig wird, anschließend dünn ausrollen und etwas ruhen lassen.

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 200 g, ohne Haut  
 2 EL Senf  
 1 Kästchen Brunnenkresse  
 4 TL flüssiger Honig  
 1 Zitrone  
 2 Eier  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in Tranchen schneiden, mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Brunnenkresse mit Honig mixen und auf den Lachs geben.

Eier trennen und Eigelb verrühren.

Kreise mit Hilfe eines Servierings aus dem vorbereiteten Teig ausstechen und Lachs auf den Teig legen. Ränder mit Eigelb bepinseln und mit Hilfe einer Gabel festdrücken. Teigtasche von außen mit Eigelb bestreichen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Lachstasche darin goldgelb ausbacken.

**Für den Dip:**

2 Äpfel  
 100 g Butter  
 4 cm Meerrettich  
 1 Zitrone  
 2 EL Crème fraîche

Äpfel schälen, entkernen und in sehr feine Stücke schneiden. Äpfel in einen Topf geben, in Butter anschwitzen und pürieren. Meerrettich reinreiben. Crème Fraîche drunter heben. Zitronenschale abreiben und anschließend auspressen. Dip mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Handvoll Babyspinat  
 ½ Bund Dill

Babyspinat putzen und Dip damit garnieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Lachstasche mit Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.