

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2022 ▪**
ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten: Kartoffel, Schmand, Semmelbrösel"
mit Robin Pietsch



Christian Schimitzek

Geflämmte Lachsforelle mit Pinienkern-Semmelbrösel-Kruste, Pellkartoffelcreme, Zwiebel-Schmand-Püree, Kresse-Salat und Kresse-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pinienkern-Semmelbrösel-

Kruste:

- 30 g Pinienkerne
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zitrone, davon Abrieb
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pinienkerne kleinhacken. Butter aufschlagen und Pinienkerne, Semmelbrösel und Thymian unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zwischen 2 Backpapieren dünn ausstreichen und kaltstellen.

Für die geflämmte Lachsforelle:

- 2 Lachsforellenfilets, ohne Haut
- 1 Limette
- 1 TL grober Dijon-Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und den Saft auspressen. Saft einer Limette mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und unterrühren. Lachsforelle mit dem Sud marinieren. Vor dem Servieren Kruste auflegen und bei 230 Grad Oberhitze kurz gratinieren. Die Lachsforelle zum Schluss noch seitlich abflämmen.



Laut WWF sind **Meerforellen, Bachforellen und Seeforellen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: ASC (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)
- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur)

Für die Pellkartoffelcreme:

- 125 g vorw. festkochende Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL Schmand
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Butter und Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und servieren.

Für das Zwiebel-Schmand-Püree: Zwiebel abziehen und grob klein schneiden. Thymian und Lorbeer abbrausen und trockenwedeln. Öl in einen Topf geben und die Zwiebel gemeinsam mit Thymian, Lorbeer und 2 TL Wasser weichkochen. Alles in einen Mixer geben und Schmand hinzugeben. Nochmal mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt das Püree durch ein feines Sieb streichen.

3 weiße Zwiebel
1 EL Schmand
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
2 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kresse-Salat: Essig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse putzen und darin marinieren.

100 g Brunnenkresse
15 g Weißweinessig
30 g Honig
60 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kresse-Öl: Öl in einem Topf auf ca. 65 Grad erhitzen und zusammen mit der Kresse fein mixen. Mithilfe eines Passiertuchs abtropfen lassen und kalt stellen.

50 g frische Brunnenkresse
80 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur: Lachskaviar als Garnitur verwenden.
Lachskaviar

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.