

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2019** ▪
Motto „Gewickelt & gerollt“ mit Cornelia Poletto



David Klinkhammer

Kartoffel-Kräuter-Röllchen mit Lachsfilet und Karotten-Lauch-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Röllchen:

5 große überwiegend festkochende
 Kartoffeln
 130 g Mehl
 1 Ei
 200 ml Milch
 20 ml Sahne
 20 g Butter, zum Anbraten
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 20 Minuten kochen lassen.

Eier verquirlen und Mehl und Milch hinzufügen. Aus dem Teig in einer heißen Pfanne in etwas Butter vier Crêpes backen.

Kartoffeln zerstampfen, etwas Sahne darunter geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Die Kartoffelmasse auf den Crêpes verteilen und in der Mitte einen Strich vom Kräuterpesto ziehen. Die Crêpes einrollen und in fingerbreite Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Pfanne in etwas Butter anbraten.

Für das Kräuterpesto:

1 Zweig Dill
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig Oregano
 15 Cashewnüsse
 ½ Zitrone
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen.

Cashewnüsse in Pfanne anrösten. Mit Dill, einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, ¼ Knoblauchzehe und Öl in der Moulinette mixen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 140 g mit Haut
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs waschen und trockentupfen. Öl in Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite kross anbraten. In Ofen geben und bei 100 Grad ca. 5 Minuten glasig garen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für das Gemüse:

2 große Karotten
 1 Stange Lauch
 100 ml Weißwein
 20 ml Sahne
 1 TL Zitronenabrieb
 1 EL süßer Senf
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauch waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Karotten ca. fünf Minuten in Öl anschwitzen. Lauch dazugeben und andünsten, bis er seine Form verliert. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Senf hinzufügen und mit Sahne verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.