

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



Dennis Straubmüller

Zweierlei Lachsforelle mit roh mariniertem Spitzkohl, Semmelbrösel-Kartoffel-Crunch, Schmandcreme, Gurkensud, Brunnenkresse-Salat und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets, mit Haut
 2 Zitronen
 1 Orange
 2 EL Pinienkerne
 Chili, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Lachsforelle filetieren. Die Gräten herausziehen und die Haut entfernen. Die Hälfte des Filets in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz, Chili, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren.

Orange auspressen. Die andere Hälfte des Filets in Orangen- und Zitronensaft einlegen und ca. 15 Minuten darin beizen. Danach herausnehmen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Den Fisch mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis leichte Grillspuren entstehen. Das „Ceviche“ mit Salz und Chili würzen und gehackte Pinienkerne darüber streuen.



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 den Spitzkohl:

½ Kopf Spitzkohl
 1 Zitrone
 1 EL Schmand
 5 EL Weißweinessig
 40 ml Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Spitzkohl mit einer Reibe in ganz feine Streifen reiben. Mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, Weißweinessig, Olivenöl, Schmand und Chili, Salz und Pfeffer marinieren und kräftig durchkneten.

Für den Semmelbrösel-Kartoffel-Crunch:

1 vorwiegend festkoch. Kartoffel
 100 g Semmelbrösel
 20 g Butter
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in feine Julienne schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffel-Julienne knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten. In einer anderen Pfanne die Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Beides mit Salz würzen.

Für die Schmandcreme: Schmand zusammen mit einem Spritzer Olivenöl und den Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur weiteren Verwendung in einen Spritzbeutel füllen.
100 g Schmand
Olivenöl, zum Beträufeln
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensud: Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Gurke mit Hilfe eines Entsafters entsaften. Mit Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, dem Weißweinessig und jeweils einer Prise Salz und Zucker abschmecken.
1 Salatgurke
1 Zitrone
2 EL Weißweinessig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Brunnenkresse-Salat: Brunnenkresse verlesen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Essig zusammen mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, dem Olivenöl und Chili, Salz und Pfeffer verrühren. Die Brunnenkresse damit marinieren, sodass die Kresse nur leicht benetzt ist.
100 g Brunnenkresse
1 Zitrone
5 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Petersilien-Öl: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer ca. 5 Minuten mixen. Danach das Öl durch ein Passiertuch und ein Sieb geben, sodass ein knallgrünes Öl herausläuft.
1 Bund glatte Petersilie
400 ml neutrales Öl

Für die Garnitur: Lachskaviar für die Garnitur verwenden.
Lachskaviar

Den Spitzkohl zusammen mit dem Tatar in einen Anrichtering geben. Pro Teller eine Scheibe der geflammten Lachsforelle geben. Um das Tatar den Crunch verteilen und mit ein paar Punkten der Schmandcreme ausgarnieren. Zum Schluss den Brunnenkresse-Salat auf das Tatar setzen und den Gurkensud zusammen mit dem Petersilien-Öl angießen. Ggf. Lachskaviar dazugeben.