

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 18. Dezember 2018** ▪
"Wichteln" mit Alexander Kumptner



Alexandre Lazar kocht das Gericht von Heike Heinze

**Knusprig gebratene Forelle mit Spitzkohl,
Butterkartoffeln und Rote-Bete-Meerrettich-Schaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 ganze, ausgenommene Forellen mit
Haut
1 Zitrone
1 Knolle Knoblauch
1 Bund Estragon
3 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Forellen waschen, trockentupfen und putzen. Filets heraus schneiden. Mit Zitronenscheiben und Knoblauchscheiben in eine Auflaufform füllen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls in Form legen füllen. Für ca. 20 Minuten garen.

Öl in Pfanne erhitzen und Forelle von Hautseite anbraten. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
50 g Bacon
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Kümmel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Schalotte abziehen und ebenso wie Bacon in feine Würfel schneiden und zum Spitzkohl geben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze garen.

Für die Kartoffeln:

250 g Kartoffeln
2 EL Butter
½ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, tournieren und waschen. In gesalzenem Wasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen und Kartoffeln durch Butter schwenken. Mit etwas Salz und Petersilie bestreuen.

**Für den Rote-Bete-Meerrettich-
Schaum:**

3 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas
1 Schalotte
100 ml Rote Bete-Saft
100 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen und Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond angießen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Rote Bete-Saft und Meerrettich unterrühren. Mit dem Stabmixer und Butter aufmixen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.