

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2020** ▪  
**Warenkorb „Bachsaibling, Meerrettich, Apfel“ mit Alexander Kumptner**



**Karl-Heinz Franzke**

**Gebratenes Saiblingsfilet mit Estragon-Sahnesauce, Kürbis-Ofengemüse und Salat aus Gurke, Fenchel und Apfel mit Meerrettich-Sahne-Dressing**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

1 ganzer Bachsaibling, küchenfertig  
 Paniermehl  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Bachsaibling filetieren, abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite mit Paniermehl mehlieren und langsam in Butter ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

**Für die Sauce:**

1 Zitrone  
 200 ml Sahne  
 200 ml Weißwein  
 4 Zweige Estragon  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Bratenfond mit Weißwein lösen, Zitronenabrieb, Estragon, und Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Abseihen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Gemüse:**

1 Hokkaido-Kürbis  
 2 rote Zwiebeln  
 1 Orange  
 1 Zitrone  
 200 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in 2-3cm breite Spalten schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Alles auf ein Backpapier auf einem Backblech legen. Mit Orangen-/Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen verfeinern und im Ofen garen.

**Für den Salat:**

1 Salatgurke  
 1 Fenchel  
 1 Stück Meerrettich  
 1 Granny Smith Apfel  
 1 Zitrone  
 200 ml Sahne  
 50 ml weißer Balsamico  
 200 ml Olivenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel, Gurke und Fenchel waschen, trockentupfen, schälen, Apfel mit Zitronensaft beträufeln und alles in kleine Würfel schneiden. In Streifen nebeneinander anrichten. Dressing aus Meerrettich, Sahne, Olivenöl, weißem Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer anrühren und über den Salat träufeln. Frischen Meerrettich über das Gericht reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.