

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



Ruth von Gostomski kocht das Gericht von Leila Irik

Lachs unter der Spekulatiuskruste mit Pastinakenpüree und Wurzelgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs unter Spekulatiuskruste:

400 g Lachsfilet ohne Haut
1 Orange
70 g dunkle Spekulatiuskekse
50 g Semmelbrösel
100 g Butter
1 Zweig Majoran
1 Prise Zimtpulver
Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Lachs waschen, trockentupfen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben. Orange anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ca. 50 g Butterflocken auf Backblech geben, mit Orangenscheiben belegen.

Majoran abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Orangenschale mit Spekulatius und Majoran in Moulinette zerkleinern.

Restliche Butter in kleinem Topf zerlassen, mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachsstücke auf Orangenscheiben setzen und Spekulatiusmischung auf Fisch verteilen und gut andrücken. Ca. 10 Minuten im Backofen garen.

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken
200 g mehlig kochende Kartoffeln
50 ml Milch
50 ml Sahne
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
gemahlener Piment
Salz, aus der Mühle

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten lang gar kochen. Abgießen und Milch, Sahne und Butter hinzu fügen und mit Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Muskatnuss, Piment und Salz abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten
2 Pastinaken
2 Petersilienwurzeln
2 Steckrüben
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Wurzelgemüse ca. 10 Minuten gar backen. Das Gemüse sollte noch einen leichten Biss haben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.