

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2019** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Louiza Tiedje

Ofenlachs mit Laugenbrezel-Knödel und Rahm-Lauch

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets à 200 g (ohne Haut)
- 1 EL flüssigen Blütenhonig
- 1 EL Senf
- 2 Zweige Dill
- 1 Orange
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Orange waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Auf Alufolie jeweils 2 Orangenscheiben legen und den Lachs darauf geben.

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus Senf, Honig, Salz und Dill eine Marinade anrühren und den Lachs damit bestreichen.

Die Alufolie verschließen und 12 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend 6 Minuten bei geöffneter Alufolie weitergaren lassen.

Lachs mit einer halben gebackenen Orangenscheibe garnieren.

Für die Brezelknödel:

- 3 Laugenstangen vom Vortag
- 250 ml Milch
- ½ Bund glatte Petersilie
- 50 g Bergkäse
- 3 g Knödelgewürz
- Butter zum Ausfetten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Laugenstangen klein schneiden, mit warmer Milch begießen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazugeben. Bergkäse reiben und zusammen mit dem Knödelgewürz hinzufügen und die Masse mit den Händen verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Knödel formen.

Auflaufform mit Butter ausfetten und die Knödel hineingeben. Im Ofen 15 Minuten backen.

Für den Rahm-Lauch:

- 1 Stange Porree
- 200 g Sahne
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Grober Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Porree waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. In Butter anbraten, Sahne hinzufügen und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.