

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2026

Vorspeise mit Alexander Kumptner



Arndt Floto

Saiblingstatar mit Meerrettichschaum, Dill-Öl und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut
 ¼ Salatgurke
 ½ Schalotte
 ½ Granny Smith Apfel
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 ½ EL Traubenkernöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch für ca. 5 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend herausnehmen und in sehr feine Würfel von ca. 4 mm schneiden. Zitronensaft auspressen. Apfel schälen, sehr fein würfeln und sofort mit etwas Zitronensaft vermengen. Gurke vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in ca. 4 mm kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Alles vorsichtig vermengen. Mit Öl, 2 TL Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

35 g Meerrettich aus dem Glas
 ½ Zitrone, Saft
 120 ml kalte Sahne
 60 ml kalte Milch
 Salz, aus der Mühle

Sahne und Milch kalt in eine Schüssel geben. Meerrettich gegebenenfalls fein reiben und direkt einrühren. Zitronensaft auspressen und mit Salz dazugeben. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein sehr feines Sieb passieren und in eine Espumafflasche füllen. Eine Sahnepinsel drehen und zehnmal kräftig schütteln. Bis zum Anrichten in den Kühlschrank legen.

Für das Öl:

25 g Dill
 60 ml neutrales Öl
 1 Prise Salz

Dill grob hacken. Dill zusammen mit dem Öl und Salz in einem Mixer für ca. 45-60 Sekunden sehr fein mixen. Durch ein feines Sieb geben.

Für das Kartoffelstroh:

1 große festkochende Kartoffel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in sehr feine Julienne schneiden. 3 Minuten in kaltem Wasser waschen. Sehr gut trocknen. Öl auf ca. 165-175 Grad erhitzen. Kartoffeln in kleinen Portionen goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

1 TL Forellenkaviar
 1 Schale kleine, blaue essbare Blüten
 z.B. Kornblume, Borretsch
 1 Zweig Dill

Tatar mithilfe eines Anrichterings oder einen Löffel mittig auf den Teller setzen. Dill-Öl rundherum anrichten. Espumafflasche kopfüber halten und eine kleine Wolke Meerrettichschaum seitlich an das Tatar setzen. Mit Blüten, Dillspitzen und Forellenkaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa (Aquakultur, Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Aquakultur, Durchflussanlagen)