

• Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2025 •
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Alexander Kumptner



Alina Meissner-Bebrout

Sanft gegarter Saibling mit Sauerkraut-Beurre-blanc, Forellenkaviar und Senf-Gurken

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 200 g, mit Haut
 500 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Saibling portionieren, von beiden Seiten leicht salzen und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne mit Butterschmalz geben. Die Haut sollte sich am Ende leicht abziehen lassen.

Für die Beurre blanc:

1 große Schalotte
 500 ml Sauerkrautsaft
 Butter, zum Anbraten
 50 ml Sahne
 1 Spritzer Anislikör
 1 Spritzer Wermut
 2 Zweige Estragon
 5 weiße Pfefferkörner
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in einem Teil der Butter andünsten. Gewürze und Kräuter dazugeben, mit dem Alkohol ablöschen und reduzieren. Sauerkrautsaft auf ca. 200 ml reduzieren.

Mit reduziertem Sauerkrautsaft aufgießen und alles für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Stärke mit der Sahne verrühren, in die Reduktion einrühren und einmal aufkochen lassen, bis eine Bindung entsteht. Ggf. noch weiter reduzieren lassen, bis die gewünschte Sämligkeit entsteht. Mit Salz abschmecken und die restliche Butter einmixen.

Für das Forellenkaviar:

1 kleines Glas Forellenkaviar
 ½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch hacken. Kurz vor dem Anrichten den Kaviar und den Schnittlauch in die heiß aufgemixte Sauce geben.

Für die Senf-Gurken:

½ Salatgurke
 50 ml Essig
 20 g Zucker
 1 TL Senfsaat
 5 g Salz

Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und die Gurke in schöne Würfel schneiden. Restliche Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und über die Gurken-Würfel schütten. Im Idealfall können die Gurken über Nacht durchziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Saiblinge** aus folgenden Fangebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2025):

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