

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Tatar von der Lachsforelle mit Reibekuchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Lachsforellen, à 800 g
1 Zitrone
Etwas Zitronen-Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Filets waschen, trockentupfen und ganz fein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensäure abschmecken.



Laut WWF sollten Sie auf Lachsforellen zurückgreifen, die aus der **Zucht aus Finnland (Zucht, offene Netzgehege) oder Dänemark (Zucht, Kreislaufsysteme)** stammen. Achten Sie beim Kauf unbedingt auf Zertifizierungen des **ASC** und **Naturland**.



Das Schöne bei einem Tatar ist, dass wir durch das Kleinschneiden ganz viel Oberfläche für unsere Geschmacksrezeptoren gewinnen.

Für die Reibekuchen:

4 Kartoffeln
2 Schalotten
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und fein reiben. Schalotten abziehen und auch fein reiben. Salzen. Vermischen und in einer Pfanne in Öl zu Reibekuchen ausbraten.



Für Reibekuchen kann man gut die feine Reibe verwenden, da durch das feine Reiben die Stärke der Kartoffel aufgespalten und freigesetzt wird und man so auf andere Bindemittel wie z.B. Eier verzichten kann. Auch die Schalotte gibt nicht nur einen guten Geschmack, sondern ist auch ein gutes Bindemittel.

Für die Creme:

1 Zitrone
1 Becher Crème fraîche
Rauchsalz

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Crème fraîche mit Zitronenabrieb- und -saft sowie etwas Rauchsalz abschmecken.

Für den Glühwein: Orange waschen, trockentupfen und halbieren. Lorbeerblatt abzupfen.
1 Orange Rotwein mit Zimtstange, Orangen-Hälften, Kardamom, Nelken und
1 L Rotwein Lorbeer aufkochen. Vorm Servieren passieren.
Kardamom
Nelken
Zimtstange
Lorbeerblatt

Für die Garnitur: Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders dünne Spiralen
1 Kartoffel ausschneiden. Diese in Form eines Gitters anlegen und im Ofen backen.
Spinat Spinatblätter waschen, trockentupfen und das Gericht damit garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Getränk servieren.