

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2020** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Luis Loibl**

**Saiblingstatar mit Fenchel-Orangen-Salat, Senf-Mayonnaise und Kartoffelrösti**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Saiblingstatar:**

180 g Saiblingsfilet, ohne Haut  
 1 EL Saiblingskaviar  
 ½ Schalotte  
 1 cm Ingwer  
 1 Zitrone  
 20 g Butter  
 ¼ Bund Dill  
 Cayennepfeffer, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Ingwer schälen und reiben. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saiblingsfilet mit Schalotten, Dill, Zitronenabrieb und Ingwer vermengen und mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Tatar mit Saiblingskaviar garnieren.

**Für den Fenchel-Orangen-Salat:**

1 Knolle Fenchel  
 2 Orangen  
 1 Zitrone  
 1 Sternanis  
 Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, putzen, das Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen und den Fenchel möglichst dünn hobeln. Orangen und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Eine der Orangen und die Zitrone dünn schälen. Geschälte Orange halbieren und den Saft auspressen. Zitrone ebenfalls halbieren und den Saft einer halben Frucht auspressen. Orangen- und Zitronensaft sowie die Schale in einen Topf geben und mit Sternanis kurz aufkochen und einreduzieren lassen. Sternanis entfernen. Gehobelten Fenchel damit marinieren. Die andere Orange großzügig schälen und filetieren. Filets zum Fenchel geben und alles mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Salat mit Fenchelgrün garnieren.

**Für die Senf-Mayonnaise:**

1 Ei  
 2 EL mittelscharfen Dijon-Senf  
 ½ TL Branntweinessig  
 100 ml Rapsöl  
 ½ TL Salz

Ei trennen. Eigelb mit Senf, Essig und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben ziehen. Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

**Für die Kartoffelrösti:**

2 mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. In ein sauberes Geschirrhandtuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Kartoffelraspel mit Mehl vermengen und mit Salz würzen. Kartoffelmasse in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



Nachdem Sie die Kartoffeln für die Rösti gerieben haben, sollten Sie diese in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und das überschüssige Wasser ordentlich ausdrücken. So werden die Kartoffelrösti schön knusprig. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.