

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2024

Leibgericht mit Nelson Müller



Petra Fischer

Lachs en papillote mit Drillingen, Zuckerschoten, Tomaten und Limettensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilet mit Haut à 140 g
 8 Drillinge mit sauberer Schale
 200 g Zuckerschoten
 200 g Kirschtomaten
 1 Zitrone, Scheiben
 2 Zweige Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln halbieren und für ca. 8 Minuten in Salzwasser vorkochen und anschließend abgießen. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Backpapier quadratisch zuschneiden. Mittig zunächst die vorgekochten Kartoffeln zusammen mit den Zuckerschoten und Tomaten platzieren und mit Olivenöl beträufeln. Lachsfilet auf dem Gemüse platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln. Zitrone in Scheiben schneiden und auf dem Lachs platzieren. Rosmarinzweige hinzugeben. Backpapier mit Hilfe eines Küchengarns verschließen und das Päckchen im Ofen für ca. 15-20 Minuten garen.

Für die Sauce:

2 Limetten, Abrieb & Saft
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL Crème fraîche
 250 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 150 ml Fischfond
 Kalte Butter, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und 150 ml Sahne miteinander vermengen und in einem Topf köcheln und reduzieren lassen. Schale einer Limette abreiben. Weißwein zusammen mit der Limettenschale in einem zweiten Topf ebenfalls reduzieren lassen. Restliche Sahne schlagen. Beide Reduktionen durch ein Sieb passieren. Limetten auspressen und Saft auffangen. Reduktionen miteinander vermengen, Limettensaft hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit eiskalter Butter binden, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und als Klecks zusammen mit der Sauce anrichten.

Für die Garnitur:

Dunkle Balsamicocreame, für die Garnitur

Mit Balsamicocreame einen Fisch auf den Tellerrand malen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie am besten auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2024):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang, alle Fangmethoden)
- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)