

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2024 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Lachs im Blätterteig mit Schnittlauchrahm und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets à 85 g, ohne Haut
- 100 g Jungspinat
- 1 Pkg. Blätterteig, ca. 250 g
- 30 g Zwiebel
- 1 Zitrone, Zesten
- 1 Ei
- 70 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 2 EL geschnittener Bärlauch
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Eiswasser

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. In Butter glasig anschwitzen, danach Spinat und Bärlauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles kurz abkühlen lassen und nochmals in einem Sieb mit Küchenkrepp ausdrücken. Dann Frischkäse sowie Zitronenzesten dazugeben und vorsichtig vermengen.

Blätterteig je nach Größe ca. dritteln und einen Esslöffel von der Fülle in die Mitte des Teigstückes geben. Lachs salzen und pfeffern und auf die Masse setzen. Blätterteig zuerst seitlich und dann von oben und unten einschlagen. Wenn gewünscht, kann der Blätterteig noch eingeritzt werden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit ca. 1 EL Wasser verrühren und das Blätterteigpäckchen damit einpinseln. Lachs mit Blätterteig auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Blätterteigpäckchen in den letzten 3-4 Minuten etwas Farbe verleihen und dafür den Backofen auf 200 Grad hoch stellen. Der Fisch sollte eine Kerntemperatur von 51-52 Grad erreichen.

Für den Schnittlauchrahm:

- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 EL griechischer Joghurt
- 2 EL Schmand/Sauerrahm
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Joghurt, Schmand, Schnittlauch und Zitronenzesten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

- 6 Baby-Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Auskühlen lassen und in gewünschte Form schneiden. Etwa 100 ml Wasser aufkochen und dann Butter einrühren bis es emulgiert. Kartoffeln in die Emulsion geben und darin schwenken. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

- 2-3 Blätter Bärlauch

Gericht mit Bärlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Lena: *Lena nutzte das vorhandene Öl und den Schnittlauch aus dem Rezept, um daraus zusätzlich ein Schnittlauch-Öl zu machen. Dill und gehackte Schalotte gab sie mit in den Schnittlauchrahm. Die Pinienkerne röstete sie an und verwendete diese als Garnitur.*

Zusatzzutaten von Patrick: *Patrick nutzte Thymian und Petersilie, um damit den Schnittlauchrahm zu verfeinern und die Worcestershiresauce, um den Spinat zu würzen.*
Thymian, Petersilie,
Worcestershiresauce



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Mai 2024):

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

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2024** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Wasabi-Garnelen mit marinierten Salatherzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 küchenfertige Garnelen
 ½ Limette, Abrieb & Saft
 1 Ei
 1,5 EL Reiswein
 1 TL Sesamöl
 Maisstärke, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenfett, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen am Rücken längs einschneiden und ggf. putzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, Reiswein, Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Beides mit unter die Marinade rühren. Garnelen darin ziehen lassen.

Anschließend in Maisstärke wenden und in heißen Fett kurz ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

2 Frühlingszwiebeln
 1 rote Chilischote
 ½ Limette, Saft
 1 Ei
 1 EL Wasabipaste
 1 TL Sesamöl
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Prise brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in ein hohes, schlankes Gefäß aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit einem Pürierstab aufschlagen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und weiter pürieren bis eine Emulsion entsteht. Sesamöl, Wasabi, brauner Zucker und Limettensaft unterrühren und abschmecken.

Frittierte Garnelen in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermengen. Chili und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über Garnelen geben.

Für die marinierten Salatherzen:

2 Romana-Salatherzen
 4 Radieschen
 ½ Limette, Abrieb
 80 g Butter
 2 TL Sojasauce
 3 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander hacken. Limette abreiben. Alles miteinander vermengen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter werden lassen. Dann Sojasauce unterrühren und von der Hitze nehmen. Kurz vor dem Servieren über den Salat und Koriander geben. Radieschen in feine Scheiben hobeln und beim Anrichten auf den Salat legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2024):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie
- 2. Wahl: Honduras, Ecuador, Aquakultur: Teichanlagen, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*)