

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Alexander Kumptner



**Gedämpftes Mittelstück vom Wildfang-Lachs mit  
gebratenem Kartoffelkuchen, glasierten  
Rosenkohlblättern, Schnittlauch-Beurre-blanc und  
Salatherzen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Mittelstücke Lachs à 150 g, ohne Haut  
1 EL Butter  
Grobes Meersalz, zum Würzen

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch auf einen Teller geben, mit Butter bestreichen und salzen. Eine Klarsichtfolie darüber geben und bei 70 Grad für ca. 8-10 Minuten im Ofen garen (Zeit je nach Backrohr). Fisch muss am Ende in der Mitte glasig sein.



Leider ist Lachs momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Der Gesamtzustand im Nordostatlantik und den europäischen Binnengewässern ist, besonders in der Ostsee, kritisch. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs aus Folgenden Fanggebieten zurückgreifen: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik.

**Für den Kartoffelkuchen:**

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Ei  
30 g Eigelb  
Neutrales Öl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln am besten mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: entweder im Backofen und dann auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und möglichst seine Form behält. Durch ist er, wenn er in der Mitte fest ist. Kleiner Tipp: die Masse etwas überwürzen, da Kartoffel viel Geschmack schluckt.

**Für die Beurre blanc:**

80 g Zwiebel  
150 ml Champagner  
50 franz. Wermut  
200 ml guter Fischfond  
100 ml Sahne  
50 g Schnittlauch  
75-100 g Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig braten, mit Champagner und Wermut ablöschen und etwas einköcheln.

Anschließend mit dem Fischfond und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb in eine neue Sauteuse abseihen. Beurre blanc vorm Servieren nochmal aufkochen bzw. Einkochen und mit reichlich kalter Butter montieren und auf die gewünschte Konsistenz bringen (cremig). Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und damit vollenden.

**Für den Rosenkohl und Salat:** Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen (sie sollten nicht zerreißen). Salatherzen ebenfalls am Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter zerteilen. Nun ein leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und zuerst die Rosenkohlblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf ein trockenes Tuch legen und zur Seite stellen. Vorgang mit den Salatherzen wiederholen, d.h. im Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch ablegen. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit ganz wenig Fond glasieren und warm zur Seite stellen. Anschließend in derselben Pfanne die Salatherzen anbraten und abschmecken.

**Für die Garnitur:** Haselnüsse raspeln.  
1 EL geröstete Haselnüsse, ohne Schale

Die glasierten Salatherzen im Teller anrichten, darauf den Fisch setzen, daneben den Kartoffelkuchen und auf dem Fisch die einzelnen Rosenkohlblätter verteilen. Die Sauce rundherum eingießen. Die Haselnüsse in den Rosenkohlblättern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Jaqueline:** *Jaqueline hat den Kartoffelkuchen in Butterschmalz angebraten. Die Butterschmalz Petersilie schnitt sie klein und gab sie zusammen mit ein wenig gemahlene Haselnüsse in den Kartoffelkuchen-Teig.*

**Zusatzzutaten von Jan:** *Jan gab etwas Orangenabrieb, Piment d'Espelette und Lorbeer in seine Orange Beurre blanc.*  
Piment d'Espelette  
1 Lorbeerblatt

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2021** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Alexander Kumptner**



**Sashimi vom Lachs in Karotten-Miso-Marinade mit  
frittiertem Rosenkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

150 g Mittelstück Lachs, aus dem hohen  
Teil  
1-2 EL Sesamöl  
1 Zitrone, Abrieb

Den Lachs in etwa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden und so in einen tiefen Teller legen, dass sich die einzelnen Scheiben nur leicht überlappen. Fisch mit etwas Sesamöl beträufeln und ein wenig Zitronenabrieb darauf geben.

**Für den Rosenkohl:**

150 g Rosenkohl  
Maiskeimöl, zum Frittieren  
Grobes Meersalz

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einem Topf erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Rosenkohl auf dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

**Für die Marinade:**

2 Karotten  
¼ Zwiebel  
1 Daumengroßes Stück Ingwer  
1 EL helle Misopaste  
1 EL Honig  
2 EL Sojasauce  
4 EL geröstetes Sesamöl  
100 ml süßer Reisessig  
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, grob raspeln und in ein hohes Gefäß geben. Misopaste, Honig, Sesamöl und Reisessig dazugeben und alles mit einem Pürierstab mixen. Zwiebel und Ingwer schälen, in grobe Würfel schneiden, zu der Marinade geben und erneut pürieren. Je nach Geschmack etwas Salz und noch etwas Sesamöl dazugeben.

**Für die Garnitur:**

3-4 Zweige Koriander

Den frittierten Rosenkohl auf dem Lachs anrichten. Die Marinade in den tiefen Teller gießen und alles mit etwas gehacktem Koriander garnieren und servieren.



Die Marinade lässt sich gut vorbereiten. In Schraubgläser abgefüllt und im Kühlschrank gelagert, hält sie sich ein paar Tage. Allerdings nur, wenn keine Zwiebel dabei ist. Diese erst vor Verwendung dazugeben.