

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2022** ▪  
**"Interpretation eines Klassikers" mit Nelson Müller**



Von Christoph Ruffer, Thomas Martin, Karlheinz Hauser

**Lachs mit Zanderfarce souffliert, Beurre blanc, Tomatenkompott und Zitronen-Spinat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Lachs und die Farce:**

3 Tranchen Lachsfilet à 90 g, ohne Haut  
 125 g kaltes Zanderfilet, ohne Haut und Gräten  
 125 ml kalte Sahne  
 2 Eier  
 30 g Butter  
 100 ml Weißwein  
 3 Zweige Kerbel  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus er Mühle

Das Zanderfilet in Würfel schneiden und zusammen mit der kalten Sahne in einem Multi-Zerkleinerer geben. Ein Ei trennen und das Eigelb sowie ein ganzes Ei zum Zander geben. Das Eiklar aufbewahren. Etwas Salz, Pfeffer und einen Hauch abgeriebene Muskatnuss zum Zander geben und alles in dem Mixer zu einer feinen, glatten und glänzenden Farce mixen. Zanderfarce durch ein Sieb streichen und in eine kalte Schüssel geben. Eiklar zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee locker unter die Zanderfarce heben. Alles nochmals abschmecken.

Die Lachstranchen mit Salz und Pfeffer würzen. Ein tieferes Backblech oder eine breite Auflaufform mit flüssiger Butter bepinseln. Lachstranchen mit reichlich Platz dazwischen nebeneinander hinein legen. Mit Hilfe einer kleinen Palette nun die Zanderfarce ca. 0,5 cm sowohl auf dem Lachs, als auch an seinen Rändern auftragen und zu einem glatten länglichen Päckchen formen.

Den Weißwein in die Form gießen und den Lachs für 8-10 Minuten in den Ofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze geben. Zum Ende der Garzeit die Grillfunktion am Ofen anstellen und die Farce ca. 3 Minuten lang Farbe annehmen lassen. (Alternativ mit einem Bunsenbrenner kurz hellbraun rösten).

Den soufflierten Lachs mit einer Palette aus der Form heben und mit flüssiger Butter bepinseln. Auf einem Küchenbrett in schöne Tranchen schneiden und jede Tranche mit einem Kerbelzweig garnieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang)
- 1. Wahl (atlantischer Lachs): ASC Label (Aquakultur) und BIO (Aquakultur)

Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- Peipsi See (Estland/Russland), (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen).

**Für die Beurre blanc:**

1 Schalotte, 1 EL feine Schalottenwürfel  
150 ml Weißwein  
50 ml weißer Portwein  
250 g kalte Butter  
Etwas weißer Balsamico  
1 Zitrone, Saft  
Salz, aus der Mühle

Butter in Würfel schneiden, Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, mit Weißwein und weißem Portwein aufsetzen und solange einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit einem Schneebesen langsam die kalten Butterwürfel einrühren.

Die Sauce sollte nicht mehr kochen. Mit weißem Balsamico, Zitronensaft und Salz abschmecken. Abschließend die Beurre blanc durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren.

**Für das Tomatenkompott:**

8 mittelgroße Tomaten  
1 Schalotte, 1 EL Schalottenwürfel  
3 Limettenblätter  
1 Stange Zitronengras  
3 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Eiswasser

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Haut der Tomaten kreuzförmig einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Haut der Tomaten abziehen und die Tomaten vierteln und entkernen. Die einzelnen Tomatenfilets zuerst in Streifen und dann in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel in einer Sauteuse in Olivenöl anschwitzen, dann die gewürfelten Tomaten zugeben und alles erhitzen. Das Zitronengras in 5 grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Limettenblätter zu den Tomaten geben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze zu einem „nockbaren“ Tomatenkompott einkochen lassen, Limettenblatt und Zitronengras herausnehmen und mit Salz und Zucker abschmecken.

**Für den Zitronen-Spinat:**

120 g feine junge Spinatblätter  
1 Schalotte, 1 EL Schalottenwürfel  
25 g Butter  
1 Bio Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus er Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, gut waschen und abtrocknen lassen. Schalottenwürfel in einer Sauteuse in der Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat in der Wärme kurz zusammen fallen lassen. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft würzen.

Den Zitronenspinat auf einem Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und in einem Ausstechring flach gedrückt anrichten. Den Ausstechring entfernen. Mit zwei Esslöffeln eine Nocke Tomatenkompott formen und mittig auf den Spinat setzen. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale garnieren. Die soufflierten Lachstranchen neben dem Tomatenkompott anrichten, die warme Beurre blanc angießen und servieren.