

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2021** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**In Gewürz-Molke pochierte Lachsforelle
mit Blattspinat und Kartoffelcreme**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:
 2 Lachsforellenfilets a 140 g,
 ohne Haut und Gräten
 Gerösteter Koriander, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsforellenfilets von beiden Seiten mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen.



Achten Sie beim Kauf der Lachsforelle auf das MSC-Siegel. Auf den Teller sollten nur **Regenbogen- oder Bachforellen** aus nachhaltigen Süßwasser-Aquakulturen, nicht aber See- oder Meerforellen.

Für die Gewürz-Molke:
 250 ml Trink-Sauermolke, 0,1 % Fett
 4 Knoblauchzehen
 2 EL Crème fraîche
 4 Sternanis
 2 Nelken
 1 Lorbeerblatt
 10 Wacholderbeeren
 2 EL Korianderkörner
 2 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin

Alle Gewürze und Kräuter in der Molke aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen.

Die gewürzten Lachsforellenfilets darin anschließend glasig pochieren. Wenn nötig im 80 Grad warmen Ofen ziehen lassen.

Einen kleinen Teil der Gewürzmolke karamellisierend einkochen und vor dem Anrichten mit etwas Crème fraîche verrühren.

Für die Kartoffelcreme:
 200 g mehlig kochende Kartoffeln
 100 ml Milch
 50 g Crème fraîche
 50 g Butter
 1 Msp. Macis
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und kalt in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und weichkochen. Gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter bräunen und Kartoffelmasse darin mit Milch, Crème fraîche und Macis zu einer glatten Creme verarbeiten und aufstreichen.

Für den Spinat:
 150 g junger Babyspinat
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, dazugeben und zusammenfallen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat neben der Kartoffelcreme anrichten.

Pochiertes Lachsforellenfilet darauf setzen, mit der Molke-Reduktion nappieren und servieren.

Zusatzzutaten von Kathrin: *Kathrin mischte etwas Muskatnussabrieb in ihre Kartoffelcreme und in den Spinat. Die Zimtstange gab sie mit in die Gewürz-Molke und etwas Orangensaft gab sie zum Fisch. Außerdem hobelte sie von einer Kartoffel ein paar Scheiben ab und frittierte diese in heißem Öl.*

Muskatnuss
Zimtstange
Orange

Zusatzzutaten von Gerhard: *Gerhard gab etwas Petersilie in die Kartoffelcreme. Die Pistazienkerne hackte er und mischte sie unter die Kartoffelcreme und den trockenen Weißwein gab er in die Gewürzmolke. Außerdem stellte er aus den Grundzutaten, die es im Studio gibt, eine Korallen-Hippe her. Dafür mischte er 130 ml Wasser mit 130 ml neutralem Öl und 30 g Mehl. Das alles gab er in eine Pfanne, ließ das Wasser verkochen und ließ die Masse auf Küchenpapier abtropfen und erhärten.*

Krause Petersilie
Pistazienkerne
Weißwein

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rahmspinat mit pochierem Ei und Gewürzbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für den Rahmspinat:
200 g Babyspinat
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
80 g Crème fraîche
20 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in aufgeschäumter Butter farblos anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und darin auf mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Muskatnussabrieb und Salz würzen. Crème fraîche hinzugeben, zu einem cremigen Rahmspinat mit einem Pürierstab mixen und warmhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das pochierte Ei:
2 Eier
2 EL weißer Essig

In Essiggesäuertem Wasser unter Strudelwirkung die Eier ca. 4 Minuten wachsw weich pochieren.

Für die Gewürzbrösel:
100 g Butter
100 g Panko
1 Zweig Thymian
Macis
Geröstete Korianderkörner, aus der Mühle
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne bräunen. Panko in gebräunter Butter anrösten und mit den Gewürzen und gehacktem Thymian verfeinern.

Für die Garnitur:
100 g Butter

Butter in einem Topf bräunen.

Die pochierten Eier auf dem Rahmspinat anrichten. Mit Gewürzbröseln toppen, braune Butter darüber träufeln und sofort servieren.