

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2020 ▪
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

Langos 2.0: Knusprige Lángoskrapfen mit sanft geräucherter Lachsforelle, Dill-Sauerrahm-Mayonnaise und eingelegtem Topinambur

Zutaten für zwei Personen

Für die Krapfen:

40 g Butter
30 g Ei
125 ml Milch
250 g glattes Mehl
1 L Pflanzenöl, zum Frittieren
1 Prise Salz

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und darüber gießen. Das Ganze rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Teig anschließend 3mm dick ausrollen. Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen und in 180 Grad heißem Öl ausbacken. Abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Lachsforelle:

Lachsforelle á 300 g, mit Haut
(bitte nicht zu dick)
4 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Korianderkörner, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Räucherpfeife
Sägespäne

Lachsforelle säubern und mit einer Pinzette die Fischgräten zupfen.

Forelle einmal halbieren. Mit Salz, Zucker und Koriander würzen. Einen großen Teller mit Olivenöl einschmieren und die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Teller auflegen. Teller mit Frischhaltefolie bedecken und im Backrohr für 20 Minuten garen lassen.

Sägespäne in eine Räucherpfeife geben, einschalten und anzünden. Den Rauch unter die Frischhaltefolie einfließen lassen, anschließend gut verschließen und für 1-2 Minuten ziehen lassen. Fisch in Stücke zupfen und auf den Krapfen verteilen.



Laut WWF sollten Sie auf Lachsforellen zurückgreifen, die **aus der Zucht aus Finnland (Zucht, offene Netzgehege) oder Dänemark (Zucht, Kreislaufsysteme)** stammen. Achten Sie beim Kauf unbedingt auf Zertifizierungen des **ASC** und **Naturland**.

Für die Mayonnaise:

250 g Sauerrahm
200 ml Pflanzenöl
50 g frischer Dill
Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm glattrühren und mit Salz würzen. Pflanzenöl und Dill nach und nach mit Hilfe eines Stabmixers einmischen und die Masse in einen Dressiersack füllen.

Für den Topinambur:

250 g Topinambur
50 g Apfelessig
1 EL Senfkörner
1 TL Zucker
½ TL Salz

Topinambur schälen und sehr dünn hobeln. Essig, 200 ml Wasser, Salz, Zucker und Senfkörnern in einem Topf aufkochen. Topinambur in den heißen Fond einlegen und nur kurz garen, damit er noch bissfest ist.

Für die Garnitur:

Frische Gartenkresse
Frischer Dill

Gartenkresse putzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Das Gericht mit Kresse und Dill garniert auf Tellern anrichten und servieren.