

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2021** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Alexander Schwindt

**Saiblings-Tatar mit Rösti, Gurkennudeln und Apfel-  
Meerrettich-Creme**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tatar:**

200 g frisches Saiblingsfilet,  
 ohne Haut und Gräten  
 1 TL Kaviar vom Bachsaibling  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 Apfel  
 1 Limette  
 1 TL Honigsenf  
 1 TL Gin  
 2 EL Olivenöl  
 1 Beet Gartenkresse  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Saibling waschen, trockentupfen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Kresse putzen und ebenfalls fein hacken. Fisch, Zwiebeln, Apfel und Kresse mit Gin, Honigsenf und Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Limette würzen. Tatar mit Kaviar garnieren.



**PROFI  
TIPP**

Schneidet man das Tatar sehr klein, muss man immer mit der Säure aufpassen, da der Garpunkt schneller erreicht ist. Schneidet man den Fisch in größere Stücke, stellt man den Fisch mehr in den Vordergrund und hat eine ganz andere Beiß-Struktur.



**PROFI  
TIPP**

Beim Kauf von **Saibling** sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem **Bio Label (Aquakultur)** sowie mit dem **ASC Label (Aquakultur)** gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

**Für die Nudeln:**

1 Gurke  
 1 Zitrone  
 50 g Naturjoghurt  
 50 g Crème Fraîche  
 ½ Bund Dill  
 Ein paar Chilifäden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und 1-2 EL Saft auffangen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gurke waschen, trockentupfen und mit einem Spiralschneider zu Gurken-Spaghetti verarbeiten. Spaghetti salzen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. In einer großen Schüssel Naturjoghurt, Zitronensaft und Dill vermischen. Mit Salz, Chilifäden und Pfeffer abschmecken. Gurken-Spaghetti unterheben und alles eventuell noch einmal abschmecken.

**Für die Rösti:**  
100 g festkochende Kartoffeln  
100 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Zweig Rosmarin  
100 g Butterschmalz, zum Braten  
50 ml neutrales Öl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Kartoffelstreifen mit etwas Salz würzen und stehen lassen, damit sie Wasser verlieren. Ausdrücken und nochmal mit Salz und Muskatnuss würzen. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelstreifen hineingeben, gleichmäßig verteilen und etwas andrücken. Rösti bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten goldbraun anbraten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls langsam goldbraun anbraten. Eventuell nochmal 1-2 EL Öl hinzufügen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Rösti damit fertigbraten.

**Für die Creme:**  
1 Stück Meerrettich  
1 Apfel  
1 Zitrone  
200 g Crème fraîche  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Meerrettich schälen und raspeln. Apfelstücke mixen, daraufhin geriebenen Meerrettich und Crème Fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.