



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 12.Juni 2009 |

### **„Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Rucolapüree und Olivenölcreme“ von Steffen Henssler**

#### **Zutaten für zwei Personen**

360 g	Lachsfilet, mit Haut
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Senf
2 EL	Joghurt
100 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Milch
100 ml	Olivenöl
100 ml	Sonnenblumenöl
2 Bund	Rucola
3	Pfefferkörner, schwarz
3	Lorbeerblätter
60 g	Butter
2 EL	Mehl
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Senf, sowie dem Sonnenblumen- und Olivenöl zu einer Mayonnaise verrühren. Den Weißwein mit den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern auf 50 Milliliter reduzieren, leicht abkühlen lassen und zur Mayonnaise geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Joghurt unterheben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Zitrone abschmecken.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mehlieren und in Öl von beiden Seiten circa drei Minuten braten.

Die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln hineingeben und stampfen. Den Rucola klein schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets auf Teller geben. Dazu das Kartoffel-Rucolapüree mit der Olivenölcreme anrichten und servieren.



### **„Lauwarmes Vanillesüppchen mit gebratenen Erdbeeren“ von Steffen Henssler**

#### **Zutaten für zwei Personen**

6	Erdbeeren
6	Eier
150 ml	Milch
150 ml	Sahne
120 g	Zucker
100 g	Paniermehl
50 g	Mehl
1 Schote	Vanille
2 TL	Teepulver, grün
1 EL	Butter

#### **Zubereitung**

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Die Milch, die Sahne und 90 Gramm Zucker mit dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Vier Eier trennen und die Eigelb miteinander verrühren. Die heiße Masse über die Eigelb geben und das Ganze vermengen. Anschließend nochmals erhitzen und danach durch ein Sieb passieren. Das Süppchen warm halten.

Den restlichen Zucker und das Paniermehl vermengen. Die übrigen Eier schlagen. Anschließend die Erdbeeren mehlieren, panieren und in der Pfanne in Butter kross anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Teepulver bestreuen.

Das Vanillesüppchen auf Teller geben und die Erdbeeren seitlich dazu platziert servieren.