

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Robin Pietsch



In Nussbutter konfierte Lachsforelle mit Kamillen-Beurre-blanc, Kartoffelpüree und Fenchel-Dill-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsforellenfilets, mit Haut, in ca.
10x4 cm Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb
250 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Dill
Meersalzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120-130 Grad Heißluft vorheizen.

Aus der Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze Nussbutter herstellen. 25 g Nussbutter für die Beurre blanc beiseitestellen. In einer flachen Auflaufform den Boden mit etwas Nussbutter bedecken. Die portionierten Filets mit der Fleischseite nach unten in die Form legen und mit frischem Thymian, Dill, einer leicht angedrückten Knoblauchzehe und Zitronenabrieb belegen. Die Haut sollte dranbleiben. Die restliche Menge an Nussbutter über die Filets gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 20 Minuten garen, bis der Fisch eine Kerntemperatur von ca. 48 Grad erreicht hat. Die Lachsforellenfilets aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Butter heben. Die Haut der Lachsforellenfilets abziehen und mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

15 g getrocknete Kamillenblüten
1 Schalotte
125 ml Sahne
125 g Butter
25 g Nussbutter, von oben
500 ml Geflügelfond
1 ½ EL Ahornsirup
2-3 EL Schnittlauchöl
1-2 EL gutes Rapsöl
1-2 EL Schnittlauch
1-2 EL Forellenkaviar
Salz, aus der Mühle

Schnittlauch in hauchdünne Ringe schneiden. Schalotte abziehen und feinhacken. Die fein gehackte Schalotte in einem Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich ist. Dabei darauf achten, dass sie nicht braun wird. Geflügelfond und Sahne dazugeben und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Die getrockneten Kamillenblüten hinzufügen und für 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren. Ahornsirup, Butter und Nussbutter hinzufügen und emulgieren. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit Forellenkaviar, Schnittlauchöl, Schnittlauch und Rapsöl vorsichtig vermischen.



**PROFI
TIPP**

Anstatt der getrockneten Kamillenblüten können Sie auch einfach 1-2 Teebeutel Kamillentee für die Sauce nehmen und am Ende der Ziehzeit wieder entfernen.

Für den Salat:

150 g Fenchelknollen
1 EL Fenchelgrün
½ EL Butter
2 EL frisch gezupfte Dillspitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel gründlich waschen und das Grün abschneiden und aufheben. Fenchel längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Hälften in dünne Scheiben schneiden. In einer Sauteuse oder einer breiten Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Fenchelscheiben in die Pfanne geben und gleichmäßig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die frisch gezupften Dillspitzen und das Fenchelgrün unterheben.

- Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Eine Prise Salz hinzufügen. Topf auf den Herd stellen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Anschließend sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Während die Kartoffeln kochen, die Milch mit Butter in einem kleinen Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sobald die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse zurück in den Topf geben. Nach und nach die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und dabei vorsichtig rühren, bis das Kartoffelpüree die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Achte darauf, dass das Püree nicht zu flüssig wird. Gegebenenfalls kannst du mehr oder weniger Milch verwenden.
- Für die Garnitur:** Die Lachsforelle auf einen flachen Teller mit einer leichten Vertiefung legen. Etwas Fenchel-Dill-Salat neben der Lachsforelle drapieren. Die Blüte mit Lauchöl marinieren und auf die Lachsforelle setzen. Eine kleine Nocke vom Kartoffelpüree auf den Teller geben. Kamillen-Beurre-blanc ringsherum angießen und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Robin Pietsch



Heilbutt mit Butter-Trüffel-Sauce, konfierter Tomate, Lavendel und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Heilbuttfilets, ohne Haut
3 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben und aufschäumen lassen. Heilbutt dazugeben. Knoblauch anschneiden und dazugeben. Mit Hilfe eines Löffels immer wieder die aufgeschäumte Butter vorsichtig über den Fisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

2 EL Butter
6 kleine Tomaten
200 ml Geflügelfond
3 TL Schnittlauchöl
½ eingelegten Trüffel
1 EL Forellenkaviar

Butter in einem Topf schmelzen. Tomaten kleinschneiden und dazugeben. Mit Fond ablöschen und reduzieren lassen. Kurz vorm Servieren das Schnittlauchöl, Forellenkaviar und kleingehackten Trüffel dazugeben.

Für die Tomate:

1 große Scheibe Fleischtomate
1 EL getrocknete Lavendelblüten
½ EL Agavendicksaft
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate in einer kleinen Pfanne mit Öl, Lavendel, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer marinieren und mit der Pfanne in den vorgeheizten Ofen bei 70-75 Grad geben. Nach ca. 15 Minuten rausholen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe altbackenes Brot
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot in gleichmäßige Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und Brotwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 Tagetes
Etwas Fenchelgrün

Tagetes auseinanderzupfen.

Die Tomate auf tiefe Teller geben, dann den Fisch vorsichtig daraufsetzen und die Sauce darüber geben. Mit Tagetes und Fenchelgrün garnieren und servieren.