

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2020 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Celine Knöll

**Roh marinierter Lachs auf Gemüse-Käse-Puffer mit
gebratenen Chili-Garnelen und Dillsauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, auspressen und 3 EL Zitronensaft auffangen. Öl, Zitronensaft und Fleur de Sel zu einer Marinade vermengen. Das Lachsfilet hauchdünn schneiden und in der Marinade ziehen lassen.

Für die Gemüse-Käse-Puffer:

2 mittelgroße Möhren
1 Zucchini
1 Zwiebel
1 Ei
100 g mittelalter Gouda
1,5 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gouda reiben und die Möhren schälen. Zwiebel abziehen und die Zucchini schälen. Zucchini, Möhren und die halbe Zwiebel raspeln. Gemüse gut salzen, um das Wasser zu entziehen. In einem engmaschigen Sieb abseihen. Das geraspelte Gemüse mit einem Ei, Mehl und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Puffer formen und auf ein Backblech geben. Für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Dillsauce:

1 Ei
400 ml Gemüsefond
1,5 EL Weißweinessig
2 Zweige Dill
40 g Butter
1 EL Mehl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter im Topf erhitzen und das Mehl einrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Mit Fond ablöschen, Weißweinessig hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren bei geringer Hitze kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Ei trennen, Dill abrausen und trockenwedeln. Dill hacken und 2 EL Dill zusammen mit dem Eigelb in die Sauce einrühren.

Für die Chili-Garnelen:

4 küchenfertige Riesengarnelen
1 Zitrone
1 Chilischote
2 TL Kokosöl
1 Prise Chilipulver
Salz, aus der Mühle

Chilischote waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen. Garnelen waschen und trockentupfen. Chili kurz in Öl anbraten, die Garnelen dazugeben und glasig braten. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.