

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. Juni 2015 |  
„Finalgerichte“ Nelson Müller



**Finalgericht: „Souffliertes Lachsfilet mit Zuckerschoten, Kartoffelcreme und Sauerampfersauce“ von Nelson Müller**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Lachs:*

500 g Lachsfilet, ohne Haut  
1 Limette  
150 g Sahne  
20 g Butter  
150 ml Fischfond  
Noilly Prat, zum Abschmecken  
Butter, zum Einfetten  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Sauerampfersauce:*

3 Schalotten  
1 Limette  
1 Bund Sauerampfer  
50 g Butter  
60 g eiskalte Butter, in Würfeln  
300 ml Sahne  
100ml Weißwein  
200 ml Fischfond  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Zuckerschoten:*

400 g Zuckerschoten  
200 g Lauch  
80 g Butter  
100 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Kartoffelcreme:*

300 g mehligkochende Kartoffeln  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
150 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



## Zubereitung

Einen Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Das Lachsfilet portionieren. 100 Gramm von dem Lachsfilet für die Farce fein würfeln und einige Minuten in den Tiefkühler stellen.

Den Saft einer Limette auspressen. 50 Milliliter der Sahne schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Alles in die Moulinette geben, mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach 100 Milliliter flüssige Sahne dazugeben. Mit etwas Noilly Prat und Limettensaft abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das portionierte Lachsfilet dressieren. Mit flüssiger Butter beträufeln.

Ein Blech mit Butter einfetten. Das Lachsfilet darauflegen, mit etwas Fischfond angießen und im Ofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze glasig garen.

Für die Sauerampfersauce die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen etwas einkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Saft einer Limette auspressen. Die Sauce mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Sauerampfer unterheben und nochmal passieren. Mit den eiskalten klein geschnittenen Butterwürfel montieren.

Die Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Lauchstangen waschen, von den Enden befreien und in sehr dünne Ringe schneiden. Dann in der Butter weich dünsten und die Zuckerschoten dazugeben sowie mit dem Gemüsefond ablöschen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse auf ein feines Sieb pressen und durchdrücken. Nicht durchstreichen, weil die Masse sonst schleimig wird.

Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Anrichten mit der Kartoffelcreme zwei breite Tropfenförmige Streifen über die Teller ziehen. Je einen Streifen Gemüse in der Mitte anrichten und das Lachsfilet darauf legen. Mit der aufgeschäumten Sauce nappieren.



## **Final-Vorspeise: „Vegetarische Kaviar-Canapés mit Safran-Aioli“ von Merle-Marie Forstmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Canapés:*

4 Scheiben Vollkorntoast

#### *Für die Safran-Aioli:*

½ Zitrone  
½ Zehe Knoblauch  
50 ml Sojamilch  
½ TL Dijon Senf  
80 ml Rapsöl, raffiniert  
1 Msp. gemahlener Safran  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

1 Glas vegetarischer Kaviar  
2 Radieschen  
1 Zweig Dill

### **Zubereitung**

Für die Aioli den Safran mit etwas Wasser verrühren.

Die Toastscheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten und in die gewünschte mundgerechte Form schneiden oder ausstechen. Abkühlen lassen.

Für die Aioli den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch einer Knoblauchpresse in ein Rührgefäß geben. Nacheinander die Sojamilch, Salz, Pfeffer, den gemahlenden Safran, Senf, zwei Teelöffel des Zitronensaftes und das Rapsöl in einen Rührbecher geben und einmal mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Dill waschen und trocken tupfen. Die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Die Toaststücke auf Teller setzen und etwas Aioli darauf geben. Je einen Teelöffel Kaviar darüber geben und jeweils mit einem kleinen Dillzweig und einer Scheibe Radieschen garnieren.



## ***Final-Vorspeise: „Avocadosuppe mit Räucherlachs“ von Günther Kurz***

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Suppe:*

2	sehr reife Avocados
1	Zitrone
1 EL	Butter
3 EL	Crème fraîche
250 ml	Gemüsefond
1 EL	Honig
1 Zweig	Dill
1 EL	Currypulver
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Einlage:*

50 g	Räucherlachs
------	--------------

### **Zubereitung**

Den Räucherlachs in Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und darin das Curry anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen. Die Avocados halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch pürieren und mit Crème fraîche verrühren. Anschließend in dem Fond einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Honig und zwei Esslöffel Zitronensaft in die Suppe geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend den Dill fein hacken.

Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Lachsstreifen und Dill garniert servieren.