

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Januar 2023** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Jürrina Führer

Konfiertes Saibling mit Buttermilch-Sud mit gebratenem Gemüse, Selleriepüree und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets, ohne Gräten und Haut
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Fischfilets nebeneinander hineinlegen. Mit etwas Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie fest verschließen und den Fisch auf der untersten Schiene 10-12- Minuten garen. Anschließend salzen und pfeffern.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für den Buttermilchsud:

150 ml Buttermilch
 50 g Butter
 2 Zweige Minze
 2 Zweige Estragon
 1 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie schaumig ist und die Sedimente am Topfboden hellbraun sind. Butter durch ein Passiertuch geben und zurück in den Topf geben. Die Buttermilch bei milder Hitze einrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer, Minzzweigen und Estragon abschmecken. Evtl. pürieren. Kräuter später herausnehmen.

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie
 1 Zitrone
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 3 EL Butter
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Selleriewürfel mit Wasser bedecken, mit Salz und Zitronensaft würzen und weichkochen. Das Kochwasser gut zur Hälfte abgießen und den Sellerie mit dem restlichen Kochwasser sowie der Sahne, der Milch und der Butter fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken.

Für das Gemüse: Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
10 Zuckerschoten Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Sellerie in feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und Zuckerschoten und Sellerie darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuckerschoten, Sellerie und Apfel in einer Schüssel mischen.
1 Stange Staudensellerie
½ Granny Smith Apfel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Estragon-Öl: Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit gehacktem Estragon für 6 Minuten auf 60 Grad erhitzen. Erdnussöl hinzugeben. Anschließend pürieren und durch ein Passiertuch passieren. Auf Eiswasser abkühlen
1 Bund Estragon
100 ml Pflanzenöl
1 EL Erdnussöl
1 Schale Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.