

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 13. Januar 2025** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Charlotte Roth**

**Auf der Haut gebratener Lachs mit Sanddorn-  
Orangensauce, Erbsenpüree, gebratenen  
Kräuterseitlingen und Kartoffelrosen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den gebratenen Lachs:**

2 Stück Lachs, mit Haut  
 2 Zitronen, Saft & Scheiben  
 2 Limetten, Saft & Scheiben  
 50 g Honig  
 50 ml Weißwein  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 5 g Chiliflocken  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Honig zusammen mit Weißwein, Chiliflocken, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und leicht reduzieren lassen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Den Saft einer Zitrone und einer Limette auspressen und Sud damit ablöschen.

Lachs abspülen und trockentupfen. Mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne mit etwas Öl geben und langsam goldbraun werden lassen. Übrige Zitrone und Limette in Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Fisch mitsamt der Zitronen- und Limettenscheiben wenden und gar ziehen lassen.

**Für die Kartoffelrosen:**

500 g mittel, große und kleine  
 festkochende Kartoffeln  
 5 g Chiliflocken  
 Neutrales Öl, zum Einpinseln  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in sehr feine Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben mit Öl einpinseln und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelscheiben in ein kleines rundes Gefäß oder in Muffinformen immer überlappend legen. Dabei von außen nach innen arbeiten. Kartoffelrosen im heißen Ofen goldbraun backen.

**Für die gebratenen Kräuterseitlinge:**

4 Kräuterseitlinge  
 2 Zweig Thymian  
 1 Zweige Rosmarin  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Leicht einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl goldbraun braten.

Thymian und Rosmarin zum Braten hinzugeben. Pilze auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Erbsenpüree:**

400 g TK-Erbsen  
 2 große Kartoffeln  
 50 g Butter  
 200 ml Sahne  
 100 ml Milch  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in ca. 100 ml Sahne und Milch weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Erbsen zugeben und heiß werden lassen. Ggf. mit Butter verfeinern und salzen.

**Für die Sanddorn-Orangensauce:**

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3-4 Orangen, Saft  
1 Zitrone, Saft  
1 Limette, Saft  
200 g Butter  
200 ml Sahne  
250 ml Geflügelfond  
200 ml halbtrockener Weißwein  
75 ml weißer Portwein  
50 g Honig  
100 ml Sanddornsaft  
20 g getrocknete Chiliflocken  
Sojalecithin, zum Aufschäumen  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In etwas Öl anschwitzen und mit Portwein und Weißwein ablöschen. Orangen auspressen und 100 ml Orangensaft mit Sanddornsaft zugeben. Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce reduzieren lassen. Sahne angießen. Mit Butter montieren oder falls nötig etwas Sojalecithin einrühren. Sauce mit Zitronen- und Limettensaft, Honig und Chiliflocken abschmecken.

**Für die Garnitur:**

150 g Erbsensprossen  
Essbare Blüten

Gericht mit Sprossen und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)