

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2023 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Marcel Kleewein

In Kaffeeöl konfiertem Lachs mit Spinatknödel und geschmorten Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Lachs:

- 2 Lachsfilet, ohne Haut à 200 g
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Salbei
- 3 EL gemahlener Kaffee
- 1 L Olivenöl

Den Backofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachs kalt abbrausen und trockentupfen. Ggf. Gräten herausziehen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Öl zusammen mit Salbei in eine Auflaufform geben. Kaffee in einen Teebeutel füllen und mit in die Auflaufform legen. Lachs hineinlegen und für etwa 30 Minuten in den Ofen geben.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2023):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang)
- 1. Wahl (atlantischer Lachs): ASC Label (Aquakultur) und BIO (Aquakultur)

Für den Spinatknödel:

- 250 g frischer Spinat
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Kren
- 1-2 Eier (je nachdem wie trocken die Masse ist)
- 150 g Bergkäse
- 150 ml Milch, 3,5 % Fett
- 250 g Knödelbrot
- 3 Zweige Liebstöckel
- Muskatnuss, zum Reiben
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat gründlich waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Spinat in einer Pfanne mit Öl andünsten. Kren reiben. Einen Teil des Bergkäses in etwa 4-6 daumendicke Würfel schneiden. Rest reiben. Liebstöckel fein hacken. Knödelbrot mit Milch, Ei, geriebenen Käse, Kren, Liebstöckel, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Spinat unterheben und kurz ziehen lassen.

Masse in Golfball große Kugeln formen, Käsewürfel in die Mitte drücken und Masse darum formen. In Salzwasser bei kleiner Hitze garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die geschmorten Tomaten:

- 1 Rispe Kirschtomaten
- 1 Zitrone, davon Abrieb
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Liebstöckel

Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Liebstöckel grob hacken. Kirschtomaten in heißer Pfanne mit Öl, Knoblauchzehe und Liebstöckel anbraten bis die Haut aufspringt. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Tomaten mit Abrieb und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

- 40 g Kren
- 1 Zitrone, davon Abrieb
- Fleur de Sel, zum Würzen

Kren reiben. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Zusammen mit Fleur de sel großzügig über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.