

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2017 | Finalgericht von Alexander Herrmann



Gebackene Lachspraline mit Zitronengras-Sabayon und geknetetem Spitzkohl-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachspraline:

200 g Lachsfilet ohne Haut
2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 TL gerösteter Sesam
½ TL Currypulver
1 Orange, davon den Abrieb
600 g Butterschmalz, zum Frittieren
grobes Meersalz, zum Abschmecken
Butterschmalz zum Frittieren

Den Lachs in 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden.

Sesam, Curry und Orangenabrieb zum Lachs geben, mit Meersalz abschmecken und zu zwei gleichgroßen Pralinen formen.

Den Frühlingsrollenteig in dünne Streifen schneiden, die Lachskugeln damit einrollen und gut andrücken.

Die Pralinen in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz schwimmend goldbraun und kross frittieren. Die Kugeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

½ Spitzkohl
4 EL weißer Aceto Balsamico
50 g Cashewkerne
¼ Bund Koriander
Zucker, zum Abschmecken
4 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im Ofen ca. 10 Minuten braun rösten, aus dem Ofen nehmen und grob zerstoßen.

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden.

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in sehr dünne Streifen schneiden, eine gute Prise Salz und Essig zugeben und mit den Händen kräftig durchkneten.

Profi-Tipp: So bricht die Zellstruktur des Kohls auf und dieser wird zart und mürbe.

Koriander, Cashewkerne und Rapsöl dazugeben und mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zitronengras-Sabayon:

1 Stiel Zitronengras
200 ml trockener Weißwein
2 Schalotten
1 Zitrone
2 Zweige Thymian
4 Eier, davon das Eigelb
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Das Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen und in grobe Stücke schneiden. Die Schale der gewaschenen Zitrone mit einem Sparschäler abziehen und den Saft auspressen. Schalotten abziehen und grob schneiden.

Den Weißwein in einen kleinen Topf geben und mit der Schale und dem Zitronensaft, Thymian, Zitronengras, Schalotten und 1 TL Zucker aufkochen. In etwa auf die Hälfte reduzieren lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb in einen Anschlagkessel passieren, etwas abkühlen lassen, mit vier Eigelben mischen, mit einem Schneebesen über einem Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Den Spitzkohlsalat in der Mitte des Tellers anrichten, die gebackene Lachspraline darauf setzen, mit der Sabayon rundum beträufeln und servieren.

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2017 |
Zusatzgericht von Alexander Herrmann



Geflämmt Lachs: „asiatisch“, „mediterran“ und „deutsch“

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs: Das Lachsfilet in gleich große Tranchen schneiden, auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen, sodass sich an der Außenseite des Fisches Röstaromen entwickeln.
1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g
1 EL neutrales Pflanzenöl
Meersalz, zum Abschmecken

Für die asiatische Variante: Die vorbereiteten Lachstranchen mit geröstetem Sesamöl einpinseln und mit Meersalz, Abrieb einer Limette und dem Piment d'Espelette bestreuen.
4 EL geröstetes Sesamöl
1 Limette
1 Prise Piment d'Espelette

Profi-Tipp: Auch andere Variationen lassen sich durch den Austausch der Komponenten hervorragend mit dem Lachs kombinieren!

Für die mediterrane Variante: Die vorbereiteten Lachstranchen mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz, Abrieb einer Zitrone und fein geschnittenen Basilikumblättchen bestreuen und mit etwas sämigem Aceto Balsamico beträufeln.
2 EL sämiger Aceto Balsamico
1 Zitrone
2 Zweige Basilikum
4 EL Olivenöl

Für die deutsche Variante: Die vorbereiteten Lachstranchen mit Rapsöl einpinseln und mit Meersalz, Abrieb einer Zitrone, fein geschnittenem Schnittlauch und einigen Meerrettichfäden bestreuen.
1 EL geriebener Meerrettich
1 Zitrone
½ Bund Schnittlauch
4 EL Rapsöl

Den geflämmt Lachs: „asiatisch“, „mediterran“ und „deutsch“ auf Tellern anrichten und servieren.