



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 17. Oktober 2008 |

Lauwarmer Saibling auf Gurkennudeln

Zutaten für zwei Personen

2	Saiblingsfilets, à 120 g, ohne Haut
2	Salatgurken
75 g	Saure Sahne
1	Zitrone, unbehandelt
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker
2 EL	Olivenöl
	Butter, zum Einfetten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Gurken schälen, dritteln, der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschließend in Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Marinade die saure Sahne mit dem Zitronensaft, Salz, dem Cayennepfeffer und dem Zucker abschmecken. Anschließend die Gurkennudeln darin marinieren.

Die Saiblingsfilets waschen und trocken tupfen. Das Backblech einfetten, den Fisch darauf legen und mit Klarsichtfolie bedecken. Das Ganze 20 Minuten im Ofen durchziehen lassen.

Die Folie vom Fisch entfernen, diesen salzen und pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln.

Die Gurkennudeln auf Tellern anrichten, die Fischfilets darauf platzieren und das Ganze servieren.

Idee: Schuhbeck



Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hackfleisch, vom Kalb
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
3	Sardellen, eingelegt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Zwiebeln
50 g	Toastbrot
1	Ei
2 Zweige	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
0,5 EL	Senf, scharf
0,5 TL	Kümmel, ganz
0,5 TL	Pfefferkörner
1 TL	Kapern
1	Muskatnuss
1,5 EL	Speisestärke
50 ml	Sahne
1 L	Geflügelfond
145 ml	Milch
100 ml	Worcestershiresauce
45 g	Butter
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser zusammen mit dem Kümmel garen.

Eine Zwiebel abziehen, halbieren, eine Hälfte in das Lorbeerblatt legen und mit der Gewürznelke feststecken. Den Fond in einem Topf zum Kochen bringen, die gespickte Zwiebel zusammen mit den Pfefferkörnern hinzufügen und ziehen lassen.

Für die Klopse die restliche Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in zehn Gramm Butter glasig anschwitzen. Das Toastbrot von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden und in 25 Millilitern Milch tränken. Die Sardellen fein hacken und das Ganze zu einer Masse vermischen.

Zwei Zweige der Petersilie fein hacken. Das Hackfleisch mit der Masse vermengen, das Ei, den Senf und die Petersilie hinzufügen und zu einer glatten Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schale der Zitrone abreiben und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Die Zitrone anschließend halbieren, auspressen und den Saft beiseite stellen. Aus der Masse Klopse formen und in dem Fond 15 Minuten ziehen lassen.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und pressen. Die restliche Milch erhitzen und zu der Kartoffelmasse geben. Zehn Gramm Butter in einem Topf braun werden lassen und zusammen mit weiteren zehn Gramm Butter zu der Masse geben und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren. Den Fond durch ein Sieb passieren, aufkochen lassen, die angerührte Speisestärke hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen.

Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte pressen. Die Sahne mit der restlichen Butter und dem Knoblauch vermengen und die Kapern einrühren. Das Ganze zum Fond geben. Die Sauce mit Zitronensaft, der Worcestershiresauce, Salz, Muskat, etwas Zitronenabrieb und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Königsberger Klopse auf Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu das Kartoffelpüree reichen.