



| Kerner's Köche – Menü am 05.05.2018 |
Mit Cornelia Poletto, Alexander Herrman, Nelson Müller, Sebastian Lege



Vorspeise: Cornelia Poletto

**„Italienischer Kaviar“
Belugalinsensalat mit geräucherter Lachs und Meerrettich**

Zutaten für 4 Personen

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen
2 Schalotten, fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
4 EL weißer Balsamico
Ca. 500 ml Gemüsebrühe
Feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Belugalinsen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Schalottenwürfel in dem Olivenöl glasig anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit wenig Balsamico abschmecken. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Linsen in etwa 15 Minuten bissfest köcheln. Erst jetzt mit Salz abschmecken und im eigenen Sud auskühlen lassen. Erneut mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

4-6 festkochende Salatkartoffeln
125 g Crème fraîche
frischer Meerrettich, gerieben
4 Spreewaldgurken, gewürfelt
2 EL eingelegte Senfkörner
jeweils 1 EL gewürfelte Karotte,
Staudensellerie und Knollensellerie
(blanchiert)
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Dill, gehackt
½ Bund Schnittlauch, in feinen
Ringen
150 g geräucherter Lachs

Die Kartoffeln abbürsten und in kochendem Salzwasser garen, ausdämpfen lassen und pellen. Anschließend grob stampfen.

Von dem Lachs vier kleine Stücke zur Seite legen und den Rest klein würfeln. Den Kartoffelstampf mit ca. 80 g Crème fraîche, dem gewürfelten Lachs und den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crème fraîche:

Abrieb von ½ Bio-Zitrone
frischer Meerrettich, gerieben
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die übrige Crème fraîche mit allen Zutaten verrühren und kalt stellen.

Zum Anrichten die Kartoffelmasse in 4 Kaviardosen verteilen, darauf die Belugalinsen und jeweils ein portioniertes Stück Lachs legen. Auf den Lachs eine Crème-fraîche-Nocke setzen und nach Geschmack mit Senfkörnern und Bronzefenchel oder Dill fertigstellen.

4 TL eingelegte Senfkörner
Bronzefenchel oder Dill zum
Ausgarnieren

Alternativ kann die Vorspeise auch in einem Ring angerichtet werden, den man vor dem Servieren entfernt. Möchte man gern die Kaviardosen verwenden, kann man im Fischladen nach leeren Dosen fragen.