

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2021** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Roulade von Lachsforelle und Jakobsmuschel mit Curry-Zitronengras-Sauce und Gemüse-Wan-Tan

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Jakobsmuschel-

Roulade:

- 1 großes Lachsforellenfilet
- 4 Jakobsmuscheln, in der Schale
- 2-3 Nori-Algenblätter
- Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lachsforellenfilets auf Gräten kontrollieren. Nori-Blätter in der Breite der Lachsfilets überlappend nebeneinanderlegen. Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und den Rogen entfernen. Halbieren und auf das Lachsforellenfilet legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Nori-Blätter einrollen und in Alufolie bei 180 Grad im Ofen ca. 6-8 Minuten garen.



Achten Sie beim Kauf der **Lachsforelle** auf das MSC-Siegel. Auf den Teller sollten nur Regenbogen- oder Bachforellen aus nachhaltigen Süßwasser-Aquakulturen, nicht aber See- oder Meerforellen.

Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa) stammen und mit der Hand gesammelt werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das MSC-Label zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für die Curry-Zitronengras-Sauce:

- ½ Ananas
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Zwiebel
- 500 ml Gemüsefond
- 50 ml Weißwein
- 1 L Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 1 EL gelbe Currypaste
- 1 EL Currypulver
- 2 Limettenblätter
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Zitronengras grob schneiden. Zwiebel, Zitronengras und Limettenblätter in Butter anschwitzen.

Apfel und Birne vierteln, entkernen und grob schneiden. Ananas schälen und ca. 1/6 des Fruchtfleisches ebenfalls grob schneiden. Den Rest anderweitig verwenden. Das Obst zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Anschließend Currypulver und Currypaste hinzugeben, gut vermengen und mit Weißwein ablöschen. Dann den Fond angießen und die Sahne und Kokosmilch zum Verfeinern hinzugeben. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss alles durch ein feines Sieb passieren. Sauce vor dem Servieren aufschäumen.

Für die Wan-Tan: Wan-Tan-Blätter unter einem feuchten Küchentuch auftauen lassen.
 8 TK-Wan-Tan-Blätter, 10x10 cm groß Knoblauch abziehen. Karotte, Sellerie und Ingwer schälen. Lauch und
 1 Karotte Frühlingszwiebeln putzen. Karotte, Sellerie, Ingwer, Lauch,
 80 g Knollensellerie Frühlingszwiebeln und Edamame in Julienne bzw. klein schneiden und
 60 g geschälte Edamame alles in Sesamöl anschwitzen. Mit der Sojasauce ablöschen und bissfest
 80 g Lauch garen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
 ½ Bund Frühlingszwiebeln Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Eigelb anderweitig verarbeiten.
 1 Knoblauchzehe Wan-Tan-Blätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit
 8 g Ingwer Eiweiß einpinseln. In die Mitte je 1 TL von dem Gemüse setzen.
 1 Ei Nacheinander je zwei gegenüberliegende Spitzen aneinanderlegen und
 50 ml Sojasauce in der Mitte so zusammendrücken, dass kleine Täschchen entstehen. Mit
 1 EL geröstetes Sesamöl einem feuchten Küchentuch abdecken.
 Salz, aus der Mühle Zum Dämpfen ausreichend Wasser in den Topf hineingeben. Einen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Dämpfaufsatz mit passend zugeschnittenem Backpapier auslegen und
 die Wan-Tans darin verteilen. Den Aufsatz auf den Topf setzen (er sollte
 das Wasser nicht berühren) und die Wan-Tans zugedeckt ca. 10 Min.
 dämpfen.

Für die Garnitur: Gericht mit Shiso-Kresse garnieren.
 Grüne und rote Shiso-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Dagmar: *Dagmar schmeckte ihre Wan-Tan-Füllung mit gehacktem Koriander ab
 Koriander und garnierte das Gericht mit einigen Korianderblättchen aus. Die
 Chiliflocken Chiliflocken nutzte sie zum Würzen der Curry-Zitronengras-Sauce.*

Zusatzzutaten von Bastian: *Bastian schmeckte die Curry-Zitronengras-Sauce mit etwas Limettensaft
 Limette ab.*