

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2018** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

Souffliertes Lachsfilet mit Kartoffelcreme und Sauerampfer-Sauce

Zutaten für zwei Personen

- Für den Lachs:** Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Lachsfilets à 150 g (ohne Haut) Butter in einem Topf schmelzen.
 100 g Fischfilet (für Fischfarce) Das Fischfilet für die Farce leicht angefroren mit der Sahne, Cajun, Salz
 100 g Sahne und Pfeffer in einer Moulinette pürieren.
 20 g Butter Das Lachsfilet portionieren und auf ein gebuttertes Backblech legen.
 300 ml Fischfond Die Fischmasse aus der Moulinette in einen Spritzbeutel mit Lochtülle
 1 TL Cajun-Gewürz füllen und auf das Lachsfilet dressieren. Mit der flüssigen Butter beträufeln,
 Salz, aus der Mühle den Fischfond angießen und im heißen Ofen garen.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Kartoffelcreme:** Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.
 300 g mehligkochende Kartoffeln Abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken
 50 g Sahne und dann durch ein feines Sieb drücken, nicht durchstreichen, weil die
 50 ml Milch Masse sonst schleimig wird.
 150 g Butter Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf aufkochen und
 1 Muskatnuss anschließend unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und
 Salz, aus der Mühle Pfeffer abschmecken.
 1 TL Cayennepfeffer
- Für die Sauce:** Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit
 1 Bund Sauerampfer Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und
 3 Schalotten reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Limette auspressen und
 50 g Butter die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
 100 ml Weißwein Den Sauerampfer abrausen, trocken wedeln und fein schneiden. Erst
 500 ml Fischfond kurz vor dem Servieren unter die Sauce mischen und die Sauce mit dem
 500 g Sahne Stabmixer aufschäumen.
 ½ Limette (Saft)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Souffliertes Lachsfilet mit Kartoffelcreme und Sauerampfer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Sabrina Hein: *Den Sancho Pfeffer hat Sabrina zerstoßen und über den Fisch verteilt. Den Kräutermix schmorste sie in einer Pfanne mit etwas Öl und legte ihn auf den soufflierten Lachs.*

Zusatzzutaten von Marcel Heinen: *Marcel hat das Agar-Agar mit dem Riesling vermischt, das Gemisch zum kochen gebracht und mit einer Spritze in ein Glas mit sehr kaltem Pflanzenöl getropft. Die Perlen hat er zum Fisch gereicht. Den Meerrettich hat er über den Fisch gegeben.*

Agar-Agar
 100 ml Riesling
 Frischer Meerrettich

