

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2019 ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Pauline Rößle**

**Lachsforelle mit Rote-Bete-Sud, Zitrus-Salat und Pistazien-Streuseln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lachsforelle:**

2 Lachsforellenfilets à 150 g (ohne Haut)  
 150 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch salzen. Eine ofenfeste Form buttern und Fisch hineinlegen. Mit Frischhaltefolie bedecken und auf der untersten Schiene 10-12 Minuten garen.

**Für den Rote-Bete-Sud:**

3 Orangen (40 ml Saft)  
 1 kleine Schalotte  
 100 ml Rote-Bete-Saft  
 1 Limette  
 1 TL Olivenöl  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Stange Zimt  
 1/3 TL Speisestärke  
 6 g brauner Zucker  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken.

Einen Topf auf mittlere Hitze erwärmen und das Öl hinzufügen. Schalotten darin glasig anschwitzen.

Einen Teil des braunen Zuckers, Lorbeerblatt und Zimt hinzufügen und köcheln bis der Zucker karamellisiert. Orangen halbieren und Saft auspressen. Zucker mit Orangensaft ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Rote-Bete-Saft hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb in einen weiteren Topf bei niedriger Hitze gießen.

Speisestärke und 33 ml Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen.

Löffelweise zum Rote-Bete-Sud geben. Limette auspressen und Saft auffangen. Sud mit Salz und Zucker abschmecken und mit Limettensaft verfeinern.

**Für die Pistazien:**

26 g Pistazien  
 20 g Butter  
 26 g Mehl  
 6 g Zucker  
 1/8 TL Salz

Pistazien klein hacken. Butter, Mehl, Salz und Zucker zu Streuseln

verarbeiten. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und für 10 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.

**Für den Zitrus-Salat:**

1 Orange  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 1 EL Honig  
 100 ml Olivenöl  
 1 EL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Orange, Zitrone und Limette waschen, trocken tupfen, schälen und filetieren. Filets halbieren und beiseite stellen.

Saft aus der restlichen weißen Haut in eine Schüssel pressen.

Braunen Zucker mit dem Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Orangensaft und dem Zitrus-Früchte-Saft ablöschen und auf die Hälfte der Menge köchelnd reduzieren.

Mit dem Rest der zuvor angerührten Speisestärke andicken. Mit Salz und Honig abschmecken und vom Herd nehmen.

Zitrus-Abrieb und Zitronenfilets unterrühren.

Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und ca. 3 Stücke auf dem Teller anrichten. Zitrusfilets dazwischen drapieren. Mit Pistazienerde bestreuen. Rote-Beete Sud darüber geben und servieren.