

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Darius Kühner

Garnelen-Forellen-Frikadellen mit Dill-Mayonnaise und Radieschen-Relish

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen-Forellen-

Frikadellen:

100 g Eismeergarnelen
 120 g Räucherforellenfilet
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Zitrone
 50 g Butterschmalz
 2 Eier
 40 ml Sahne
 ½ TL Ingwerpulver
 1 TL süßes Paprikapulver
 2 EL Pankobrösel
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Toastbrot würfeln und mit der Sahne in einer kleinen Schüssel einweichen lassen. Forellenfilet zerteilen, in eine zweite Schüssel geben und mit Stärke bestäuben. Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß leicht aufschlagen. Das eingeweichte Toastbrot, Ingwerpulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Eiweiße zum Forellenfilet geben und alles gut mischen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb, Pankobrösel und Garnelen unter die Forellen-Masse rühren. Anschließend die Schüssel mit der Fischmasse kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten pro Seite braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Für die Mayonnaise:

2 Eier
 1-2 EL Weißweinessig
 1-2 TL süßer Senf
 200 ml Distelöl
 1 TL getrocknete Dillspitzen
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Weißweinessig, Salz und Pfeffer in einem Mixbecher verrühren. Langsam etwas Öl dazugeben und mit dem Mixstab pürieren. Solange Öl nachgießen bis die Mayonnaise andickt. Zum Schluss Senf und Dillspitzen in die cremige Mayonnaise geben und verrühren.

Für das Radieschen-Relish:

½ Bund Radieschen
 1 TL flüssiger Honig
 1-2 TL süßer Senf
 ½ TL Fenchelsamen
 ½ TL rosa Pfefferbeeren
 50 ml fruchtiges Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen, klein schneiden in eine Schüssel geben. Honig, Senf, Fenchelsamen, Rosa Pfeffer und Olivenöl hinzugeben und verrühren. Mit Salz abschmecken. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.