

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2020 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Markus Döring

Lachsfilet auf Kartoffelrösti mit Wasabicreme und Rahm-Gurkennudeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g, ohne Haut
 Olivenöl, zum Anbraten
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. In heißem Olivenöl für 2 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Rösti:

4 große mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 EL Mehl
 1 Muskatnuss
 5 EL Butterschmalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und die Flüssigkeit abgießen. Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Messerspitze Muskat mit Ei und Mehl unterrühren. Kartoffelmasse in heißem Butterschmalz portionsweise knusprig ausbacken.

Für die Gurkennudeln:

1 Salatgurke
 1 Zitrone
 250 g Crème fraîche
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Zitronenschale abreiben und zur Crème fraîche geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürzte Crème fraîche mit den Gurkenstreifen vermengen.

Für die Wasabicreme:

100 g Crème fraîche
 1 EL Wasabipaste

Crème fraîche und Wasabi vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.