

# Lachsforelle, Spitzkohl, Semmelbrösel-Kartoffel-Crunch

## Für zwei Personen

### Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets	2 Zitronen	1 Orange
2 EL Pinienkerne	Chili	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Spitzkohl:

½ Kopf Spitzkohl	1 Zitrone	1 EL Schmand
5 EL Weißweinessig	40 ml Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

### Für den Semmelbrösel-Kartoffel Crunch:

1 vorw. festk. Kartoffel	100 g Semmelbrösel	20 g Butter
100 ml neutrales Öl	Salz	

### Für die Schmandcreme:

100 g Schmand	Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

### Für den Gurkensud:

1 Salatgurke	1 Zitrone	2 EL Weißweinessig
Zucker	Salz	

### Für den Brunnenkresse-Salat:

100 g Brunnenkresse	1 Zitrone	5 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer		

### Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	400 ml neutrales Öl	
--------------------------	---------------------	--

### Für die Garnitur:

Lachskaviar

## Für die Lachsforelle:

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Lachsforelle filetieren. Die Gräten herausziehen und die Haut entfernen. Die Hälfte des Filets in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz, Chili, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren.

Orange auspressen. Die andere Hälfte des Filets in Orangen- und Zitronensaft einlegen und ca. 15 Minuten darin beizen. Danach herausnehmen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Den Fisch mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis leichte Grillspuren entstehen. Das Ceviche mit Salz und Chili würzen und gehackte Pinienkerne darüber streuen.

## Für den Spitzkohl:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Spitzkohl mit einer Reibe in ganz feine Streifen reiben. Mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, Weißweinessig, Olivenöl, Schmand und Chili, Salz und Pfeffer marinieren und kräftig durchkneten.

## Für den Semmelbrösel-Kartoffel Crunch:

Kartoffel schälen und in feine Julienne schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffel-Julienne knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten. In einer anderen Pfanne die Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Beides mit Salz würzen.

**Für die Schmandcreme:**

Schmand zusammen mit einem Spritzer Olivenöl und den Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur weiteren Verwendung in einen Spritzbeutel füllen.

**Für den Gurkensud:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Gurke mit Hilfe eines Entsafters entsaften. Mit Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, dem Weißweinessig und jeweils einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

**Für den Brunnenkresse-Salat:**

Brunnenkresse verlesen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Essig zusammen mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, dem Olivenöl und Chili, Salz und Pfeffer verrühren. Die Brunnenkresse damit marinieren, sodass die Kresse nur leicht benetzt ist.

**Für das Petersilien-Öl:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer ca. 5 Minuten mixen. Danach das Öl durch ein Passiertuch und ein Sieb geben, sodass ein knallgrünes Öl herausläuft.

**Für die Garnitur:**

Lachskaviar für die Garnitur verwenden.

Den Spitzkohl zusammen mit dem Tatar in einen Anrichtering geben. Pro Teller eine Scheibe der geflämmten Lachsforelle geben. Um das Tatar den Crunch verteilen und mit ein paar Punkten der Schmandcreme ausgarnieren. Zum Schluss den Brunnenkresse-Salat auf das Tatar setzen und den Gurkensud zusammen mit dem Petersilien-Öl angießen.

Ggf. Lachskaviar dazugeben.

Dennis Straubmüller am 07. Juli 2022