

# Lachsfilet

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Getrüffelte Kartoffelsuppe  
mit Schnittlauch-Crostini**

Hauptgang

**Lachsfilet  
mit Schwarzwurzeln und Austernpilzen**

Dessert

**Lebkuchenmousse  
mit Äpfeln und Basilikum**

# Einkaufsliste

## Zutaten für 4 Personen

### Getrübete Kartoffelsuppe mit Schnittlauch-Crostini

- 300 g Kartoffeln (mehlig)
- Baguette
- 200 g Crème fraîche
- 0,2 l Milch
- 0,1 l Sahne
- 0,4 l Geflügelfond
- 0,05 l Trüffel-Öl
- Oliven-Öl
- Salz
- Pfeffer
- Trüffel
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Schalotten
- ½ Knoblauchzehe

### Lachsfilet mit Schwarzwurzeln und Austernpilzen

- 4 Lachsfilets (à 180 g)
- 200 g Austernpilze
- Semmelbrösel
- 150 g Butter
- Öl
- Speisestärke
- 0,2 l Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- Blattpetersilie
- 400 g Schwarzwurzeln
- 0,2 l Weißwein

### Lebkuchenmousse mit Äpfeln und Basilikum

- 4 Eier
- 200 ml Schlagsahne
- 120 g Zucker
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Lebkuchen
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Pck. Puddingpulver
- 10 g Lebkuchengewürz
- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- Basilikum
- 0,2 l Apfelsaft

# Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise  1 Topf für die Suppe  
 1 Pfanne für die Crostini

- Für den Hauptgang  1 hoher Topf für die Schwarzwurzeln  
 1 beschichtete Pfanne für den Fisch  
 1 beschichtete Pfanne für das Gemüse  
 1 Topf für die Soße

- Des Weiteren  1–2 Schneidebretter  
benötigen Sie  scharfe Messer  
 1 sauberes Küchentuch  
 1 Schneebesen  
 1 elektrischer Handmixer  
 1 Stabmixer  
 Küchenhandschuhe  
 1 Sparschäler  
 Küchenkrepp

- Für das Dessert  1 Auflaufform oder 4 Förmchen  
 1 Schüssel für die Kuvertüre  
 1 Topf für das Wasserbad  
 1 Schlagkessel  
 1 Topf für das Kompott

## Vorspeise

### Getrübete Kartoffelsuppe mit Schnittlauch-Crostini

#### Vorbereitung

Für die Kartoffelsuppe Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln und in einem Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und kurz mit anschwitzen. Das Ganze mit Geflügelfond auffüllen, so dass die Kartoffeln reichlich mit Flüssigkeit bedeckt sind, köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe anschließend mit dem Stabmixer pürieren, Crème fraîche und Trüffel-Öl zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Suppe noch einmal auf mixen.

Notizen

---

---

---

## Vorspeise

### Getrübete Kartoffelsuppe mit Schnittlauch-Crostini

#### Zubereitung

Für die Schnittlauch-Crostini das Baguette in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben in einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Scheiben mit Crème fraîche bestreichen und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Die aufgeschäumte Suppe heiß in kleine Schälchen füllen und wahlweise mit frisch gehobeltem Trüffel garnieren. Die Schnittlauch-Crostini zur Suppe reichen.

**Fertig ist die Vorspeise.**

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Lachsfilet mit Schwarzwurzeln und Austernpilzen

### Vorbereitung

Für die Schwarzwurzeln einen hohen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln gründlich abbürsten und schälen (dazu am besten Handschuhe anziehen, da die Wurzeln leicht färben und etwas schleimig werden). Die geschälten Wurzeln ca. 7 Min. kochen lassen, bis sie fast gar sind, kurz in Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Lachsfilet aus dem Kühlschrank holen, in 4 gleich große Stücke teilen und vorerst bei Zimmertemperatur beiseite stellen. Für die Soße den Weißwein aufkochen und auf  $\frac{1}{3}$  reduzieren. Anschließend mit Geflügelbrühe auffüllen und mit in kaltem Wasser gelöster Speisestärke abbinden. In die Soße ca. 100 g gekühlte Butter geben, mit dem Stabmixer aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Butter und Öl aufstellen, die Lachsfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite anbraten. Kurz vor Schluss den Lachs einmal wenden und fertig garen, so dass er in der Mitte noch etwas glasig bleibt.

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Lachsfilet mit Schwarzwurzeln und Austernpilzen

### Zubereitung

Die gekochten Schwarzwurzeln schräg anschneiden und in Scheiben aufschneiden. Eine weitere Pfanne mit Butter und Öl heiß werden lassen und die Schwarzwurzel darin anbraten. Zum Binden der Flüssigkeit Semmelbrösel dazugeben. Die Austernpilze ebenso in feine Streifen schneiden und zu den Schwarzwurzeln in die Pfanne geben. Nun noch kleingeschnittene Blattpetersilie unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern anrichten.

Den Lachs auf das Gemüse betten, die Soße noch einmal aufmixen, über den Lachs gießen und den Teller mit einem Sträußchen Blattpetersilie garnieren.

**Fertig ist der Hauptgang.**

## Dessert

### Lebkuchenmousse mit Äpfeln und Basilikum

#### Vorbereitung

Für die Lebkuchenmousse wird zuerst die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad geschmolzen. In der Zwischenzeit die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und die Schlagsahne mit einer Prise Zucker steif schlagen. Das Eigelb in einem großen Schlagkessel zusammen mit 100g Zucker und dem Lebkuchengewürz über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die eingeweichte Blattgelatine ausdrücken und in der warmen Eiermasse auflösen. Die geschmolzene Kuvertüre langsam einlaufen lassen und unterrühren. Die Lebkuchen mit einem Messer grob durchhacken und unter die Schokomasse rühren. Zum Schluss noch die aufgeschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in 4 kleine Förmchen füllen und bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen.

Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und grob würfeln. Den Apfelsaft in einem kleinen Topf erhitzen und die Schale einer unbehandelten Zitrone, den restlichen Zucker und die Apfelwürfel hineingeben. Etwas von dem Puddingpulver mit kaltem Wasser anrühren und das Apfelkompott damit binden.

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Lebkuchenmousse mit Äpfeln und Basilikum

#### Zubereitung

Die Mousse aus dem Kühlschrank holen und auf einen Teller stürzen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden, unter das Apfelkompott rühren und dieses zur Mousse servieren. Mit kleingehackten Lebkuchenbröseln und einem Basilikumsträußchen dekorieren.

**Fertig ist das Dessert.**

**Empfehlung:** Zu dem Menü empfehlen wir einen Weißburgunder Spätlese aus Sachsen.

Notizen

---

---

---