

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2020** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Carina Mayer-Pendl

Dreierlei vom Lachs: Lachstatar mit Limetten-Creme & Geflammter Lachs mit Avocado-creme & Lachs-Tataki mit Miso-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar mit Limetten-

Creme:

- 150 g küchenfertiges Lachsfilet, ohne Haut
- 150 g Räucherlachs
- 1,5 Stangen Frühlingszwiebeln
- 3 Zweige Schnittlauch
- 3 Zweige Dill
- 0,5 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 0,5 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 75 g Crème fraîche
- 2 TL Lachskaviar, für die Garnitur
- 1 Beet Gartenkresse, für die Garnitur
- Kalahari-Salz, zum Würzen
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilet waschen, trockentupfen und fein würfeln. Räucherlachs fein würfeln und mit dem Lachs zusammen in einer Schüssel kühl stellen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Limettenschale fein abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Lachswürfel mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche mit restlichem Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den geflammten Lachs mit

Avocado-Creme:

- 100 g küchenfertiges Lachsfilet, ohne Haut
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Fleur de Sel
- 1 Zitrone
- 1 reife Avocado
- 1 EL Frischkäse
- 1 Beet Erbsenkresse, für die Garnitur
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schale der Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen.

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in fingerdicke Tranchen schneiden. Anschließend auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit dem Bunsenbrenner anrösten. Abschließend mit Sesamöl bepinseln und mit Fleur de Sel sowie etwas Zitronenabrieb würzen.

Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch aushöhlen. Fruchtfleisch mit Frischkäse, Zitronensaft sowie dem restlichen Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mixen. Abschließend die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

**Für Lachs-Tataki mit Miso-
Mayonnaise:**

100 g küchenfertiges Lachsfilet, ohne
Haut
2 zimmerwarme Eier
250 ml Rapsöl
1 TL Senf
1 TL helle Misopaste
1 Limette
1 Orange
1 cm Ingwer
50 ml helle Sojasauce
1 EL Sesamöl
2 EL helle Sesamsaat
1 EL dunkle Sesamsaat
0,5 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelb und Senf in einen schmale Rührschüssel geben. Mit einem Rührgerät verquirlen, dabei nach und nach kleine Mengen Öl hinzufügen. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Mayonnaise mit Misopaste, etwas Salz und ggwf. einem Spritzer Limettensaft und etwas Limettenabrieb abschmecken.
Orangenschale abreiben. Ingwer schälen und sehr fein reiben. Mit Sesamöl und Sojasauce gut vermischen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in quadratische Würfel schneiden. Lachswürfel in die Sojasaucenmischung einlegen. Etwas Orangenschale untermischen. Lachswürfel aus der Sojasaucenmischung nehmen und im Sesam wälzen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Lachswürfel auf allen Seiten darin kurz anbraten.

Tatar mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten, Limettencreme daneben geben und mit Kresse und Kaviar garnieren.

Geflämmten Lachs auf Teller anrichten und mit Avocado-Creme und Erbsenkresse garnieren.

Lachs-Tataki auf Teller anrichten und mit Miso-Mayonnaise garniert servieren.