

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 30. Dezember 2020 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Kartoffel-Pastinakenstampf mit Räucherlachsrose und Wasabi-Crème-fraîche**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Stampf und Fisch:**

- 150 g Räucherlachs oder gebeizter Lachs
- 150 g Pastinaken
- 150 g Kartoffeln (mehlig)
- 150 ml Sahne
- 1 TL Wasabipaste
- 1 Muskatnuss
- Etwas Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in Würfel schneiden und in einem Sieb über Wasserdampf weichdämpfen.

Muskatnuss reiben. Sahne, Muskat und Salz einkochen lassen und ca. bis auf die Hälfte reduzieren. Dann die weichen Kartoffeln und Pastinaken mit Hilfe einer Kartoffelpresse in die Flüssigkeit pressen und glattrühren.

Kleine Ringe mit etwas Öl ausreiben und den Stampf hineindrücken. Ring entfernen. Etwas Wasabicreme darauf geben.

Räucherlachsscheiben zu Röschen formen und auch darauflegen.



Lachs gehört zu den beliebtesten Fischarten. Der WWF rät dazu, beim Kauf genau hinzusehen. Eine gute Wahl ist etwa **wildgefangener Lachs aus Alaska** oder **Zuchtlachs aus Bio-Aquakultur**. Weniger empfehlenswert ist mit Stellnetzen gefangener Lachs aus dem Nordwestatlantik.

**Für die Creme:**

- 1 Limette
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Wasabipaste

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Viertel Limette abreiben.

Wasabipaste, Limettensaft- und schale sowie Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren, leicht aufschlagen und zu den Törtchen servieren.

**Für die Garnitur:**

- Kaviar (Forelle, Lachs oder Sevruga)
- 1 großer Zweig Dill

Dill abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Limettenabrieb garniert auf Tellern anrichten und wenn gewünscht mit Kaviar garnieren und mit einem Dill-Zweig servieren.