

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2021** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kohlrabi-Spargelsalat mit gezipfter Räucherforelle

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

- 10 Stangen grüner Spargel
- 1 kleiner Kohlrabi
- 4 Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chilischoten
- 2 EL geröstete, weiße Sesamsamen
- 2 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Fischesauce
- 2 EL Squidsauce
- 2 Tropfen geröstetes Sesamöl
- 6 Zweige Koriander

Den Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Aus Sojasauce, Fischesauce, Squidsauce, Ingwer und Knoblauch eine Marinade herstellen. Rote Zwiebeln abziehen, dünn schneiden und darin einlegen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Sesamöl heiß und kurz anbraten. Kohlrabi schälen, in dünne Blättchen hobeln und einmal mit durch die Pfanne laufen lassen. Alles zusammen mit den Zwiebeln vermischen und anrichten. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Salat mit Radieschen-Scheiben, Erdnüssen, Sesam und Koriander dekorieren und die marinierte Forelle darauf anrichten.

Für die Forelle:

- 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 Bio-Limette

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherforelle mit einer Gabel zupfen und mit Limettensaft- und abrieb marinieren.



Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind Forellen aus **europäischer Bio-Aquakultur** eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.