

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Thorsten Grond

Saiblingstatar mit Avocado-Creme, Gurken-Apfel-Salat, Schnittlauch-Buttermilch und Fischhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblingstatar:
200 g Saiblingsfilet, mit Haut
1 rote Zwiebel
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Saibling vorsichtig von der Haut befreien und diese beiseitelegen. Fisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Fisch mit Zwiebel und Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und einem Teil Zitronensaft abschmecken. Restlichen Zitronensaft für Avocado-Creme beiseitestellen.



Um eine nachhaltige Fischerei zu unterstützen, empfehlen wir laut WWF **Bachsaiblinge** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen:

- **1. Wahl:** Fische aus Aquakulturen Europas und Islands (Kreislauf- und Durchflussanlagen)
- **2. Wahl:** Fische aus Aquakulturen Europas (Teichanlagen)

Für den Fischhaut-Chip:
Haut vom Saibling, s.o.
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
100 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Haut trockentupfen und dann in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen. Im Ofen für ca. 20-30 Minuten knusprig garen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Chips zum Abschluss darin kurz frittieren.

Für den Gurken-Apfel-Salat:
½ Schlangengurke
½ Apfel
½ Granatapfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen, halbieren und eine Hälfte in gleich große Würfel schneiden. Granatapfel öffnen und die Kerne aus dem Gehäuse klopfen. Gurke, Apfel und etwa 1 EL Granatapfelkerne miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schnittlauch-Buttermilch:
200 ml Buttermilch
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle

Buttermilch in ein Rührgefäß füllen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. In die Buttermilch geben und mithilfe eines Pürierstabes fein pürieren.

Für die Avocado-Creme:
1 Avocado
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Chiliflocken hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:
10 Halme Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.