

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

Dreierlei vom Lachs: Lachs-Ceviche & Auf der Haut gebratener Lachs & Lachs-Sashimi mit Avocado und Wasabi-Limetten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Sashimi:

60 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 Avocado
 ½ Zitrone, davon Saft
 2 TL Honig
 2 EL Sojasauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen. Dünn schneiden.

Lachsfilet in dünne Sashimi-Streifen schneiden. Sojasauce und Honig verrühren und die Sashimi-Streifen damit marinieren.

Avocado auf Tellern anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln. Lachs auf Avocado anrichten.

Für das Lachs-Ceviche:

100 g Lachsfilet, ohne Haut
 ½ gelbe Paprika
 ½ rote Paprika
 1 große Zwiebel
 4 Limetten, davon Saft
 ¼ Bund Koriander
 1 Prise Chilipulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in kleine Würfel schneiden.

Beide Paprikaschoten abrausen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Zwiebel abziehen und eben falls klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

Lachs in eine Schüssel geben und mit Limettensaft vermengen. Zuerst Zwiebel, dann Paprika und schließlich Koriander hinzufügen. Alls mit Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Lachs:

100 g Lachsfilet, mit Haut
 50 g Rucola
 4 große Erdbeeren
 3 EL Sojasauce
 Himbeerbalsamico, zum Beträufeln
 1 Prise Ingwerpulver
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilet in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Mit Sojasauce einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anbraten etwas Ingwerpulver über den Lachs geben.

Erdbeeren putzen und dünn schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Rucola geben. Erdbeeren auf Salat anrichten. Fisch anbraten und ebenfalls auf dem Salat anrichten.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen und atlantischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand: März 2022):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang)
- 1. Wahl (atlantischer Lachs): ASC label (Aquakultur) und BIO (Aquakultur)

Für den Dip:

100 g Crème fraîche
10 g Wasabi-Paste
½ Limette, davon Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen und den Saft mit Crème fraîche und Wasabi-Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.