

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2024 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Sophie Seyfarth

Grüner Gazpacho mit Lachs-Rettich-Rose

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

- 1 Salatgurke
- 100 g Babyspinat
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Avocados
- 5 grüne Jalapeños
- 1 Apfel
- 1 Limette, Saft
- 1 Bund Koriander
- 200 g Crème fraîche
- 10 ml grüne Chilisauc
- 500 ml Mineralwasser
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Die Gurke halbieren und entkernen. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale nehmen. Jalapeños halbieren und entkernen. Apfel halbieren und entkernen. Staudensellerie klein schneiden. Alles mit Babyspinat in einen Mixer geben und pürieren. Limette halbieren, auspressen und Gazpacho mit dem Saft und Salz abschmecken. Balsamicoessig, Mineralwasser und Koriander dazu geben und nochmals durchmischen. Grünen Tabasco, Zucker und Crème fraîche hinzufügen. Alles nochmal mixen.

Für den Lachs:

- 300 g Räucherlachs in Scheiben
- 1 roter Rettich
- 1 weißer Rettich

Aus den Lachsscheiben Halbkreise ausschneiden. Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Aus den Rettich-Scheiben ebenfalls Halbkreise ausstechen und Rettich abwechselnd mit Lachshalbkreisen in der Reihenfolge roter Rettich, weißer Rettich und Lachs auf einer Linie aufreihen. Von einer Seite aufrollen.

Lachs-Rettich-Rose mittig der Teller platzieren. Gazpacho angießen und servieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2024):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)