

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Hannes Brandacher

Gebratene Lachswürfel mit Avocado-Apfel-Gurkensalat, Meerrettichcreme, Pumpernickel-Crumble und Honig-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

200 g Lachsfilet ohne Haut, Mittelstück
 min. 3 cm dick
 1 Frühlingszwiebel
 1 rote Chilischote
 25 ml Teriyakisauce
 25 ml Sojasauce
 50 ml Olivenöl
 1 Msp. Chilifäden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs in kantengleiche Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden.

Teriyakisauce, Sojasauce und Olivenöl mit der kleingeschnittenen Frühlingszwiebel vermengen. Chili schneiden und mit den Chilifäden, Salz und Pfeffer zur Marinade geben. Lachswürfel hineinlegen und ziehen lassen. Lachs kurz vor dem Anrichten in Olivenöl braten.

Für den Salat:

½ Salatgurke
 1 grüner Granny Smith Apfel
 1 reife Avocado
 1 Bund Dill
 25 ml Weißweinessig
 20 g Rohrzucker
 20 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Avocado aus der Schale nehmen und ebenfalls fein würfeln. Dill fein hacken. Apfel-, Gurken- und Avocadowürfel in einer Schüssel mischen, mit Weißweinessig, Rapsöl sowie Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Zum Schluss den Dill unterheben.

Für die Meerrettichcreme:

100 g frischer Meerrettich
 1 Zitrone, Abrieb
 120 g Crème fraîche
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich fein reiben und mit Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken. Dill schneiden und hinzugeben. Creme bis zum Servieren kaltstellen.

Für den Pumpernickel-Crumble:

150 g Pumpernickel
 2 EL Butter
 10 g Puderzucker
 Salz, aus der Mühle

Pumpernickel mit den Fingern zerbröseln. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Butter hineingeben und Brösel darin ca. 10 Minuten kross anbraten. Mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren lassen und mit Salz abschmecken.

Für die Honig-Senfsauce:

50 g Sauerrahm
 1 TL Bienenhonig
 1 TL Dijonsenf

Dill fein hacken, dann alle Zutaten vermengen und gut verrühren.

½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Scheibe
1-2 Zweige Dill

Gericht mit einer Zitronenscheibe und Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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