

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2022**
Zusatzgericht von Björn Freitag



Björns Lachstatar

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:
200 g Frischlachsfilet
100 g Räucherlachs

Das Lachsfilet von der Haut befreien. Räucherlachs und Lachsfilet in feine Würfel schneiden.



**PROFI
TIPP**

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

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

Für die Marinade:
1 Zitrone
60 g Frischkäse
2 EL Mayonnaise
1 Bund Dill
3 Zweige Oregano
1 EL Senfpulver
1-2 TL Dashi
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse mit Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Senfpulver und Dashi dazu geben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Dill und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter und Zitronensaft unter Frischkäsemasse rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade mit dem Lachs vermengen und ziehen lassen.

Für das Gemüse:
1 grüne Paprika
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Würfeln schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Würfel kurz vor dem Servieren auf das Tatar geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.