

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2023 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Aaron Bettner

Lachs-Röllchen mit japanischer Dashi-Mayonnaise und Koriander-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für die japanische Dashi-Mayonnaise:

- 2 Eier
- 1 getrockneter Shiitake
- 10 g Katsuboshi (gehobelte Bonito Flocken)
- ½ TL Karashi-Paste oder Dijonsenf
- 2 TL Yuzusaft
- 2 TL Reisessig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 250 ml Sonnenblumenöl

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Shiitake klein schneiden oder bröseln, dann mit Katsuboshi in einem Topf mit 150 ml Wasser aufkochen lassen. Etwa 30 Sekunden köcheln lassen. Sofort von der Hitze nehmen und 10-15 Minuten abkühlen und ziehen lassen.

In einer Schüssel Yuzusaft, Reisessig, Zucker und Salz verrühren bis Zucker und Salz aufgelöst sind. Karashi dazugeben. Eier trennen und in einem hohem Gefäß Eigelbe mit Stabmixer aufschlagen.

Zusammengemischte Flüssigkeit dazugeben und mixen. Unter Mixen Öl in einem kleinen Strahl kontinuierlich hinzugeben bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Anschließend mit der warmen Dashi-Brühe verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Koriander-Salsa:

- 1 Bund Koriander
- 2 Shishito-Paprikaschoten oder frische Jalapeño
- 1 Limette, davon Saft
- 1 TL Meersalz

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Shishito mit Bunsenbrenner abflämmen und dann im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Etwa 1 TL herausnehmen und fürs Topping beiseitestellen. Koriander zur Paste in Mörser geben mit Limettensaft und Salz zerstoßen bis eine grobe Salsa entsteht.

Für den Lachs:

- 400 g Lachsfilet mit Haut

Lachs abtupfen und ggf. von Gräten befreien. Von Haut lösen und Haut für die Röllchen beiseitelegen. Lachsfilet erst in 1 cm Streifen, dann in 1 cm Würfel schneiden. Sollte Fisch übrig bleiben, für Fischfrikadellen o.ä. verwenden.



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

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

Für die Lachs-Marinade: Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Sesamöl mit Sojasauce, Sriracha Sauce, Limettensaft, Pfeffer und Sesam vermengen und Lachs damit marinieren.

- ½ rote Zwiebel
- 1 Limette, davon Saft
- 3 EL geröstetes Sesamöl
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 TL Sojasauce
- ½ EL schwarzer Sesam
- ½ EL weißer Sesam
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röllchen: Lachshaut in Rechtecke schneiden und längs um einen Holzstab wickeln. Neutrales Pflanzenfett, zum Frittieren Ca. 3-5 Minuten in heißem Fett frittieren bis sie knusprig sind. Mit marinierten Lachswürfeln füllen.

Für das Topping: Zwiebel abziehen, Hälfte fein würfeln und kurz in Wasser einlegen, um die Schärfe zu minimieren. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Limette waschen, achteln und mit drei Stücken anrichten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Lachs-Röllchen mit Zwiebel, Tobiko, Limette, Shishito-Paste und Koriander toppen.

- ½ rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Limette
- 1 Zweig Koriander
- 1 TL Tobiko

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.