

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2023** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Stefan Zitzmann**

**Lachs-Sashimi mit Nori-Pfefferkruste auf Apfel-Ingwer-Bett und Brotsticks**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

150 g Lachsfilet, ohne Haut, Sashimi-Qualität  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.  
 Lachsfilet von beiden Seiten salzen. .



Laut WWF ist der **atlantische Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen. (Stand: Januar 2023)

- 1. Wahl: ASC label (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)

**Für die Nori-Pfefferkruste:**

1 Noriblatt  
 20 g schwarze Pfefferkörner  
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Noriblatt in den Händen zerbröseln und auf einen Teller geben.  
 Pfefferkörner in einen Mörser geben und zerkleinern. Mit dem Noriblatt vermengen.

Lachsfilet mit der flachen Seite auf das Nori-Pfeffer-Gemisch drücken.  
 Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Kruste nach unten hineingeben. 20 Sekunden braten. Dann herausnehmen und in Scheiben schneiden.

**Für das Apfel-Ingwer-Bett:**

1 Granny Smith Apfel  
 1 kleines Stück Ingwer  
 2 EL süße, indonesische Sojasauce  
 2 EL Apfelsaft  
 1 TL Mirin  
 ½ TL Reisessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob reiben. Ingwer schälen und fein reiben. Apfel, Ingwer, Sojasauce, Apfelsaft, Mirin und Reisessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Brotsticks:**

240 ml Milch  
 300 g Mehl  
 8 g Backpulver  
 ½ TL Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes vermengen.  
 Mit feuchten Händen Stangen formen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

5 g frischer Meerrettich

Frischen Meerrettich bei Bedarf als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.