

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2025 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Thomas Wirnsberger

Avocado-Lachs-Tatar mit Nussbutter, Mango-Passionsfrucht-Püree, Ponzu-„Kaviar“ und knuspriger Lachshaut

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

250 g Lachsfilet mit Haut, Sushi-Qualität

1 Avocado

2 cm Ingwer

½ Zitrone, Saft & Abrieb

½ TL Zucker

½ TL Salz

Salz, aus der Mühle

Den Ingwer schälen und fein reiben. Lachs von der Haut trennen. Falls notwendig Schuppen von Haut entfernen und Haut zur Seite legen. Lachs fein würfeln und mit Salz, Zitronenschale, sowie geriebenem Ingwer marinieren. Die Lachshaut in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kross ausbacken und zur Seite stellen. Avocado von Kern und Schale befreien, Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und einer Prise Salz marinieren.

Für das Mango-Passionsfrucht-

Püree:

1 Mango

1 Passionsfrucht

Mango schälen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Anschließend pürieren und mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht verrühren.

Für den Ponzu-Kaviar:

75 ml Ponzu

50 ml Sojasauce

150 ml neutrales Pflanzenöl

15 g Agar Agar

Eine flache Tasse mit Öl befüllen und für 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Ponzu sowie Sojasauce in einem Topf erwärmen. Agar Agar in 50 ml kaltem Wasser auflösen. Agar Agar unter ständigem Rühren hinzugeben und das Gemisch anschließend kurz aufkochen lassen. Heiße Sauce in eine Quetschflasche füllen und das Öl aus der Kühlung nehmen. Ponzu langsam, tropfchenweise in das Öl kippen, sodass kleine Kugelchen entstehen. Abschließend das Öl durch ein Sieb abgießen und Ponzu-„Kaviar“ auffangen. Mit kaltem Wasser abspülen und zur Seite stellen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter in einen flachen Topf geben und auf niedriger Hitze schmelzen. Anschließend Hitze leicht erhöhen und unter gelegentlichem Rühren so lange erhitzen bis der Molketeil der Butter bräunlich wird. Topf von der Hitze nehmen und durch einen Kaffeefilter filtern.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

1 rote Chili

Auf einem Teller mittig einen Anrichtering platzieren und beginnend mit der Avocado mit leichtem Druck befüllen. Darauf den Lachs platzieren und ebenfalls leicht andrücken. Lachs mit 3-4 TL Nussbutter beträufeln und darauf Erbsensprossen, Ponzu-„Kaviar“ sowie feine Chili-Ringe platzieren. Abschließend ein kleines Stück der Lachshaut abschneiden und Tatar damit toppen. Mango-Maracuja-Püree um das Tatar verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

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