

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Sigrid Lang

Caipirinha-Lachs und Knusper-Päckchen mit Caipirinha-Garnelen-Füllung, Kokos-Kartoffel-Creme und geröstete Kokos-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Kokos-Kartoffel-Creme:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
230 ml Kokosmilch aus der Dose,
ungesüßt
40 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend abschütten, ausdampfen lassen und stampfen. Kokosmilch mit Salz, Pfeffer, Butter und einer Prise Muskat abgeschmeckt in einem Topf erhitzen und anschließend zu den zerstampften Kartoffeln geben. Mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Püree durch ein Sieb streichen und in eine Espumafflasche füllen, zwei Patronen aufdrehen und kräftig schütteln.

Für die Caipirinha-Marinade:

3 Limetten, Saft
1 rote Chilischote
4 cl Cachaça
½ Vanilleschote
3 EL feiner brauner Zucker

Die Limetten waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden und etwas zerkleinern. Limetten in ein Gefäß geben und mit Zucker, Chilischote, Vanille und Cachaça mit Hilfe eines Holzstößels zerquetschen und anschließend den Sud absieben.

Für die Garnelen-Füllung:

4 White Tiger Garnelen ohne Schale
1 EL Sud, von oben
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Garnelen fein würfeln und mit dem Sud vermischen. Leicht salzen.

In einer beschichteten Pfanne (20 cm Durchmesser) ohne Fettzugabe mit Hilfe eines Silikonpinseln dünne Fladen einstreichen. Wenn die Teigplatte anfängt fest zu werden, mit einem Spatel aus der Pfanne nehmen. So weiter verfahren, bis 6 Fladen vorhanden sind.

Nebeneinander auskühlen lassen, dann aufeinanderlegen und zu einer Rolle formen. In sehr dünne Streifen schneiden und in der Hand zu einem Nest formen, die Garnelenmasse einwickeln und in der Fritteuse bei 180 Grad ca. 1 Minute frittieren.

Für den Frühlingsrollenteig:

75 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 100 g
30 g Butter
20 ml neutrales Öl
2 EL der Marinade, von oben

Die Lachsfilets in der Marinade ziehen lassen.

In einer Pfanne mit einem Öl-Butter Gemisch sanft auf einer Seite braten, immer mit dem Fett übergießen. Das dauert ca. 6 Minuten.

Für den Caipirinha-Sud: Krustentierfond mit der restlichen Marinade sirupartig einkochen und getrennt dazu reichen.
100 ml Krustentierfond
Restliche Marinade, von oben

Für die Garnitur: Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Kokos-Kartoffel-Creme in der Espumaflasche nochmals kräftig schütteln, in ein kleines Schälchen füllen und mit Kokoschips garnieren. Koriander für die Garnitur zupfen und das Gericht damit garnieren.
Grobe Kokoschips, für die Garnitur
1 Zweig Koriander
Den Lachs mit etwas Sud beträufeln und das Knusper-Päckchen auf das Lachsfilet setzen und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 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)

Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie