

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2026 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Lena Abicht

Ceviche vom Lachs mit Zitrusfrüchten, Kartoffelchips und Guacamole

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 rote Zwiebel
 1 rote Chilischote
 1 Passionsfrucht
 2 Limette, Abrieb
 2 Zitronen, Abrieb
 1 Orange, Abrieb & Saft
 2 EL Ahornsirup

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet putzen. Mit einem scharfen Messer in kleine 1 cm große Würfel schneiden. Schale der Limette, Zitrone und Orange abreiben. Orange anschließend filetieren. Den restlichen Saft gut auspressen. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die abgeriebene Schale, den Saft und die Filets in eine Schale geben. Lachswürfel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Ahornsirup würzen und gut vermengen. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Chili in dünne Ringe schneiden. Beides hinzugeben. Den gewürfelten Lachs mindestens 15 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für die Kartoffelchips:

1 festkochende Kartoffel
 50 ml Apfelessig
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Kartoffel gründlich waschen und in ca. 1 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Apfelessig mit Wasser mischen und Scheiben kurz darin einlegen.

Kartoffelscheiben im Öl in kleinen Portionen für ein paar Minuten goldbraun frittieren. Anschließend die Chips für ca. eine halbe Minute auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

Für die Guacamole:

2 reife Avocados
 2 große Tomaten
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Crème fraîche
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Tomaten vom Strunk befreien und sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie fein schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Alles mit Crème fraîche und zerdrückter Avocado verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Das Gericht mit Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

50 g Granatapfelkerne
3 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Januar 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)