

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Rüdiger Tomsa

Dreierlei vom Lachs: Lachs-Würfel im Glas mit Frischkäse-Dill-Creme, Crackern und Avocado & Gurken-Lachs-Röllchen & Geschichtete Lachs- und Wasabi-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Würfel im Glas mit Frischkäse-Dill-Creme, Crackern und Avocado:

100 g Lachsfilet, ohne Haut, in Sushi-Qualität
 3 Salzcracker
 1 Avocado
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Frischkäse
 ½ Bund Dill
 ½ TL Honig
 1 Schuss Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cracker in ein sauberes Tuch geben und mit einem Teigroller grob zerdrücken. Brösel anschließend gleichmäßig auf Gläser verteilen. Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Zitronensaft und etwas Olivenöl vorsichtig vermengen. Eventuelle überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen und die Avocado-Würfel auf die Cracker in die Gläser geben. Frischkäse mit fein gehacktem Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und als nächste Schicht auf die Avocado streichen. Zum Schluss Lachs in Würfel schneiden, darauf verteilen und mit etwas frischem Dill dekorieren. Die Vorspeisengläser gut gekühlt anrichten und servieren.

Für die Gurken-Lachs-Röllchen:

150 g Räucherlachs
 1 Gurke
 1 EL Sahne-Meerrettich
 150 g Doppelrahm-Frischkäse
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke gründlich waschen, die Enden entfernen und mit einem Sparschäler oder einer Mandoline der Länge nach in dünne, breite Streifen schneiden. Gurkenstreifen leicht salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sie flexibler werden und überschüssiges Wasser verlieren. Anschließend vorsichtig trocken tupfen. Räucherlachs in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten und nach Geschmack abschmecken. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenstreifen mit der Räucherlachs-Frischkäse-Creme bestreichen, der Länge nach aufrollen und mit der Naht nach unten auf einer Servierplatte anrichten. Zum Schluss mit etwas Dill garnieren und die Röllchen bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.

Für die geschichtete Lachs- und**Wasabi-Creme:**

150 g Räucherlachs
100 g Rucola
50 g Garten-Senftraube
½ Zitrone, Saft & Scheiben
100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Schmand
80 ml Milch
5-6 TL Wasabipaste
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in Stücke schneiden und zusammen mit dem Frischkäse, etwas Milch und einem Spritzer Zitronensaft fein pürieren. Masse nach und nach mit Milch cremig rühren, bis eine glatte, streichfähige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Garten-Senftraube waschen, waschen und gut abtropfen lassen. Einige schöne Blättchen für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Blätter mit Schmand und Wasabipaste fein pürieren. Die Wasabi-Creme vorsichtig abschmecken und bei Bedarf noch etwas Wasabi für mehr Schärfe hinzufügen. Lachscreme als untere Schicht in Gläser füllen. Darauf die Wasabi-Creme geben und leicht glattstreichen oder als sichtbare Schicht einsetzen. Mit einigen Blättchen Rucola und einer dünnen Zitronenscheibe garnieren. Die Gläser in einem Weißweinglas oder auf kleinen Tellern anrichten und gut gekühlt servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Lachs (pazifischer)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 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)