

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2025** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Gebratener Lachs mit Yuzu-Beurre-blanc und glasiertem Lauch

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à ca. 80-100 g, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 1-2 Zweige Salbei
 2-3 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Haut des Lachsfilets einritzen und beidseitig mit Salz würzen. Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und den Fisch zunächst auf der Hautseite braten. Sobald das Eiweiß anfängt auszutreten, den Fisch wenden. Pfanne vom Herd nehmen. Butter sowie angedrückten Knoblauch und Kräuter zugeben. Fisch mit der aromatisierten Butter arrosieren.

Für die Yuzu-Beurre-blanc:

1 Zwiebel
 1 EL Butter + 150 g kalte Butter
 150 g Sahne
 200 ml Weißwein
 60 ml Wermut
 1 Spritzer weißer Balsamicoessig
 20 ml Yuzusaft
 Sojasauce, zum Abschmecken
 2 Kaffirlimettenblättern
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. In 1 Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Dann Balsamicoessig und Weißwein angießen und mit Zucker und Salz würzen. Alles um die Hälfte reduzieren, dann durch ein Sieb abseihen.
 100 ml Reduktion mit Sahne und Kaffirlimettenblättern einmal aufkochen. Dann aufmontieren und nach und nach kalte Butterwürfel einmischen. Beurre blanc mit Yuzusaft und Sojasauce abschmecken.

Für den Lauch:

½ Stange Lauch
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen und sehr fein schneiden. In Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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