

**▪ 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 Yuzusatz
Sojasauce, zum Abschmecken
2 Kaffirlimettenblätter
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 einmixen. Beurre blanc mit Yuzusatz 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)