

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.06.2025** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Daniel Nydegger

Gebratener Lachs mit asiatischem Lack, Tomaten-Spargel-Gemüse mit Sucuk und knusprigen Mozzarella-Bällchen mit Basilikum-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet, mit Haut
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Lachs parieren und portionieren. Haut einschneiden und salzen. Lachs kurz stehen lassen, dann scharf auf hoher Stufe in etwas Öl auf der Hautseite anbraten. Pfeffern. Im Backofen bei 90 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad garziehen lassen. Anschließend den Lachs in der Pfanne mit dem Lack (s.u.) arrosieren und zur Seite stellen.

Für den Lack:

½ Limette, Abrieb
 25 g Butter
 30 ml Sojasauce
 2 EL Austernsauce
 2 TL flüssiger Honig
 2 TL Sesamöl
 ½ TL Chiliflocken

Sojasauce, Austernsauce, Sesamöl, Honig und Chiliflocken vermengen. Bevor der Lachs aus dem Backofen kommt, die vermengte Marinade mit höherer Hitze erwärmen, Butter dazu geben und Lachs dann in dem entstandenen Lack arrosieren. Zum Schluss Limettenabrieb über den Lachs geben.

Für das Tomaten-Spargel-Gemüse:

40 g Sucuk
 150 g rote Cherrytomaten
 150 g gelbe Cherrytomaten
 6 Stangen grüner Spargel
 1 Spitzpaprika
 1 Passionsfrucht
 1 rote Zwiebel
 1 Frühlingszwiebel
 1 rote Peperoncini
 8 schwarze Kalamata-Oliven, mit Stein
 ½ Zitrone, Saft
 30 g Butter
 1 ½ EL Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl
 ½ Bund Basilikum
 2 Zweige Dill
 2 TL Rohrzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sucuk in halbe Scheiben schneiden, den Spargel in schräge Spalten schneiden, die Spargelköpfe ganz lassen.

Sucuk-Stücke in einer Pfanne anbraten und dann wieder herausnehmen. In derselben Pfanne den Spargel mit ein wenig Olivenöl und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 7 Minuten dämpfen lassen. Dill hacken und hinzugeben.

Cherrytomaten halbieren, die rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Den unteren Teil der Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden, die Spitzpaprika in Streifen schneiden, die Peperoncini in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Peperoncini in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten, den Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Balsamicoessig und Zitronensaft ablöschen. Cherrytomaten dazugeben und schwenken. Solange dünsten, bis die Tomaten etwas weicher werden. Basilikum hacken und dazugeben. Sucuk zu den Tomaten geben.

Passionsfrucht halbieren und den Inhalt durch ein Sieb geben und zur Seite stellen. Oliven entsteinen und hacken, mit ein wenig Wasser und Olivenöl zu einer Paste vermengen und zur Seite stellen.

Für die Fertigstellung: Zuerst eine Schicht vom Tomaten-Gemüse, dann eine Schicht des Spargelgemüses zu einem Turm schichten. Sucuk drumerhum, den Lachs obendrauf anrichten. Den Saft der Passionsfrucht, die Olivenpaste und das geschnittene Grün der Frühlingszwiebel stellenweise auf das Gericht geben.

Für die Bällchen: Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Bällchen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Anschließend in der Fritteuse bei 170 Grad für ca. 1,5- 2 Minuten ausbacken.

6 Mozzarella-Kugeln
1 Ei
25 g Mehl
50 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise: Ei in einen hohen Behälter geben, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Dann den Pürierstab in den Behälter stellen. Die Hälfte des Rapsöls dazugeben und dann die Mayonnaise mit dem Pürierstab langsam hochziehen. Je nach Konsistenz mehr Rapsöl dazugeben. Basilikum dazugeben und pürieren. Mit Zitronensaft und Olivenöl verfeinern. Abschmecken.

½ Zitrone, Saft
1 Ei
2 TL Dijonsenf
200 ml Rapsöl
30 ml Olivenöl
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich auf **pazifischen Lachs** zurückzugreifen (*Stand Mai 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)