

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Hank Hoyer

Gebratener Lachs mit Dill-Beurre-blanc, Erbsen-Minz-Püree und Korallenhippe

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut
 1 EL Butterschmalz
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Cumeo-Pfeffer, zum Würzen

Den Lachs auf der Hautseite trocken tupfen, auf Gräten kontrollieren und salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lachs nur auf der Hautseite hineinlegen und braten. Die Hitze sofort auf mittlere Stufe reduzieren. Den Fisch zu 80% auf der Hautseite gar ziehen lassen. Erst in der letzten Minute umdrehen, die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs in der Restwärme gar ziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch glasig sein. Lachs mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für die Dill-Beurre-blanc:

1 Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 250 g kalte Butter
 100 ml trockener Weißwein
 50 ml franz. Wermut
 2 Zweige Dill
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Wermut, Weißwein und etwas Zitronensaft in einem kleinen Topf aufsetzen. Bei mittlerer Hitze auf ca. zwei Esslöffel Flüssigkeit reduzieren. Butter in Würfel schneiden. Die reduzierte Flüssigkeit mit der kalten Butter montieren. Mit Salz abschmecken und mit fein gehacktem Dill und Zitronenabrieb verfeinern.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

400 g TK-Erbsen
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 120 ml Gemüsefond
 4-5 Minzblätter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter in einem Topf glasig dünsten. Erbsen und Gemüsefond hinzugeben und ca. 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Minze hinzugeben und alles in einem Standmixer cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Korallenhippe:

1 Zitrone, ca. 30 ml Saft
 15 g Mehl, Typ 505
 60 ml Pflanzenöl
 Kurkumapulver, zum Einfärben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten mit 30 ml Wasser einer Spritzflasche mixen, bis eine glatte, klümpchenfreie Masse entsteht. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, einen EL Teig hineingeben. Die Hitze herunterdrehen, solange backen, bis alles Wasser verdampft ist und sich das Korallenmuster gebildet hat.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand Oktober 2026)

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska: Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada: Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)