

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. September 2026 ▪**
Finalgericht von Viktoria Fuchs



Cornfritters: Indonesische Mais-Limetten-Puffer mit Lachs-Tataki, Sauerrahm und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Cornfritters:

2 Maiskolben
 ½ Karotte
 3 Schalotten
 3 Eier, Größe M
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 3 EL Reismehl
 1 EL Maisstärke
 4 Kaffirlimettenblätter
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Gemahlener Koriander, zum Abschmecken
 Madras-Currypulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Maiskörner mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden.

Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Eier trennen und Eiweiß auffangen.

Maiskörner, Karottenwürfel, Schalotten, Kaffirlimettenblätter, Eiweiß, Reismehl und Maisstärke in einer Schüssel gründlich vermengen. Mit Cayennepfeffer, Koriander, Madras-Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Masse etwa 9 cm große Fritters formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Lachs-Tataki:

2 Lachsfilets ohne Haut, ca. 300 g
 50 g heller Sesam
 50 g schwarzer Sesam
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachsfilets parieren, trockentupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend gleichmäßig im Sesam wenden, sodass alle

Seiten vollständig bedeckt sind. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Lachsfilets darin von allen Seiten jeweils etwa 1 Minute scharf anbraten. Filets sofort aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und anschließend mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Bis zum Anrichten beiseitestellen.

Für den Sauerrahm:

½ Limette, Saft
 200 g Sauerrahm
 ½ Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Stielen zupfen. Anschließend fein hacken. Sauerrahm in einer Schüssel glatrühren. Koriander dazu geben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanasalat:

2 Romanasalatherzen
½ Limette, Saft
Etwas Sauerrahm-Dip, von oben
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat abbrausen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Salat mit Limettensaft, Olivenöl, etwas vom Sauerrahm-Dip anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander

Mit Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Keine Zusatzzutaten

Weder Fanny noch Sabine nutzte Zusatzzutaten für das Gericht.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** (pazifischer) aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand August 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)