

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026 ▪

Runde 1 – „Signature Dish“



Zwischengang von Johann Lafer

Geräucherte Forelle mit Lauch, Curry-Creme, Tarama und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

- 2 Forellenfilets mit Haut, entgrätet
- 1 EL neutrales Speiseöl
- Salz, aus der Mühle
- 1 Handvoll Räuchermehl

Die Forellenfilets trockentupfen. In einem großen Topf Räuchermehl, dann einen Einsatz darauf geben und mit Alufolie bedecken. Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Hautseite der Forellenfilets mit Öl bepinseln. Fisch auf die Alufolie in den Topf setzen, danach Deckel verschließen. 5-10 Minuten räuchern lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Haut entfernen.

Für den Lauch:

- 4 mittelgroße dünne Stangen Lauch
- 150 g Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Lauch putzen, waschen, die äußeren Schichten wegnehmen und nur die hellgrünen Teile der Stangen verwenden. Lauch in circa 3-5 cm lange Stücke schneiden, kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und Lauch bei geringer Hitze circa 15 Minuten konfieren. Zum Abschluss die Butter mit Ingwer, Wacholder und Lorbeer würzen und damit den Lauch aromatisieren.

Für die Curry-Creme:

- 200 g Crème fraîche
- 65 g Schlagsahne
- 2 Zweige Dill
- 5 g Madras-Currypulver
- 10 g Kurkumapulver
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Dill, Schlagsahne, Crème fraîche, Madras-Currypulver, Kurkumapulver und Piment d'Espelette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühlstellen.

Für die Tarama:

- 200 g geräucherter Kabeljaurogen
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 200 g Crème fraîche
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaurogen häuten und anschließend in etwas Butter in der Pfanne anbraten. Zitrone halbieren und ca. 40 g Saft auspressen. Kabeljaurogen, Zitronensaft und Crème fraîche in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.

Für das Senf-Eis:

- 400 ml Schlagsahne
- 150 g Crème fraîche
- 75 g Dijon-Senf
- 60 g Pommery-Senf
- 135 g Glukosesirup
- 7,5 g Salz

Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Creme fraîche, beide Senfsorten und Glukosesirup unterrühren, mit Salz abschmecken. Masse in die Eismaschine geben und etwa 20-25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Dekoration: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke waschen, Scheiben je einmal bis zur Hälfte einschneiden und dekorativ eindrehen. Gericht mit Basilikum, Gurkenscheiben und Forellenkaviar garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Forellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland, Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen

Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen