

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Ilija Kovacevic

**Lachs-Avocado-Tatar mit Schalotten-Crunch,
Gochujang-Mayonnaise und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Tartar:

150 g Lachsfilet, ohne Haut
 1 reife Avocado
 3 Limetten, Saft
 150 ml dunkle Sojasauce
 50 ml Mirin
 50 ml Reisessig
 40 ml Sesamöl
 100 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, schälen und würfeln. Anschließend mit Limettensaft und Salz dressieren. Lachsfilet in dieselbe Größe würfeln. 40 ml Limettensaft, Sojasauce, Mirin, Reisessig, Sesamöl und Zucker in einen Behälter geben und umrühren bis sich der ganze Zucker gelöst hat. Lachswürfel in der Soja-Limetten Marinade ziehen lassen.

Für den Schalottencrunch:

2 Schalotten
 Öl, zum Frittieren
 2 EL Weizenmehl
 2 EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden.

Mehl und Speisestärke vermengen. Schalottenringe im Mehl-Stärke-Mix wälzen und alle Ringe auseinanderziehen. In Öl frittieren und auf Küchenpapier auslegen.

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft
 1 Ei
 1 EL Weißweinessig
 1 TL Dijonsenf
 1 EL Gochujang
 240 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Ei, Senf, Essig und Öl in einen hohen Behälter geben und mit einem Pürierstab langsam Emulsion schaffen. Anschließend Gochujang hinzugeben, umrühren und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Gurkensalat:

2 Mini-Gurken
 2 Frühlingszwiebeln
 1 EL heller und dunkler Sesam

Gurken in dünne Ringe schneiden und in der Soja-Limetten Marinade der Lachswürfel ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und mit Sesamkernen bestreuen.

Für die Garnitur:

6-8 Halme Schnittlauch

Schnittlauch sehr fein schneiden.

Mithilfe eines Anrichteringes zuerst Avocado, dann den Lachs und zum Schluss den Schalotten-Crunch schichten. Darauf Mayonnaise und Schnittlauch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 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)