

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2026
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Nadine Gerhardy

Lachs-Ceviche mit Nussbutter, geröstetem Mais und marinierter Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Lachsfilet ohne Haut, Sushi-Qualität
1 kleine Schalotte
1 cm Ingwer
½ rote Chilischote
2 Limetten, Saft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs in gleichmäßige, 1x1cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote fein schneiden, Kerne entfernen. Limetten auspressen und Saft auffangen. Limettensaft mit Ingwer, Chili und Schalotte vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischwürfel damit für 10-12 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Für die Nussbutter:

½ Zitrone, Saft
40 g Butter
1 TL Sojasauce
1 Prise Salz

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Weiter erhitzen, bis sie goldbraun wird und leicht nussig duftet. Dabei aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt. Vom Herd nehmen, mit etwas Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Leicht abkühlen lassen. Für extra Aroma die Nussbutter kurz vor dem Servieren leicht aufschäumen oder mit einem Spritzer Sojasauce verfeinern.

Für den gerösteten Mais:

1 Maiskolben, vakuumiert und vorgekocht
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Maiskörner vom Kolben schneiden. In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5–7 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Mit Salz würzen und beiseitestellen.

Für die marinierte Avocado:

1 reife Avocado
½ Limette, Saft
1 TL Olivenöl
2 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander fein schneiden. Avocado halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb
2 Zweige Koriander
1 Beet Shisokresse

In tiefen Tellern oder Schalen zuerst die marinierte Avocado anrichten. Lachs darauf geben, anschließend den gerösteten Mais darüberstreuen und mit der warmen Nussbutter beträufeln. Mit frischem Koriander oder Kresse und etwas Limettenabrieb garnieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Januar 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)