

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Sascha Andres

Lachs-Ceviche mit Mango-Chili-Chutney und selbstgemachten Tortilla-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Ceviche:

250 g Lachsfilet ohne Haut, Sushi-Qualität
 1 Salatgurke
 4 Radieschen
 1 Avocado
 1 rote Zwiebel
 1 rote Chilischote
 4 Limetten, Saft
 1 Orange, Saft

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Limetten und Orange auspressen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Chilischote in dünne Ringe schneiden. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Gurke gleichmäßig würfeln. Das Fruchtfleisch der Avocado von Kern und Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Lachs mit dem Zitrusafts circa 12 Minuten marinieren. Anschließend alles vermengen. Den Fisch nicht zu lange marinieren, dann wird er zu gar.

Für das Mango-Chili-Chutney:

1 rote Chilischote
 1 Schalotte
 3 cm Ingwer
 1 reife Mango
 1 Limette, Saft
 30 ml Weißweinessig
 30 g brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Mango schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, Ingwer schälen. Schalotte, Ingwer und Chili sehr fein hacken. Alles mit Zucker, Essig und Salz in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Limettensaft einrühren. Abkühlen lassen.

Für die Tortilla-Chips:

100 g Maismehl für Tortillas
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

In das Mehl nach und nach lauwarmes Wasser einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in einer Presse zu Tortillas pressen. Gepresste Fladen in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten ausbacken. Anschließend in kleine Dreiecke schneiden und in der Fritteuse knusprig frittieren. Vor dem Servieren salzen.

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 gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)