▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Lachs-Sashimi mit Zitrus-Aromen und brauner Butter

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Sashimi:
200 g Lachsfilet, ohne Haut, Sushi-Qualität

Das Lachsfilet in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und akkurat nebeneinander auf dem Teller anrichten.

Für die Zitrus Aromen:
1 TL Yuzu-Fruchtsaft
2 EL Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Yuzu-Fruchtsaft, Sojasauce und Sesamöl vermengen. Davon etwas über den Lachs geben und mit einer Prise Pfeffer verfeinern.

Für die braune Butter:
100 g Butter

Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Unter gelegentlichen Rühren erhitzen, bis die Butter aufschäumt und die Milchbestandteile am Topfboden goldbraun werden. Sobald die Butter nussig duftet und eine goldbraune Farbe erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen und lauwarm über dem Lachs-Sashimi verteilen.

Für die Garnitur:
1 Frühlingszwiebel
1 grüner Apfel
Einige essbare Blüten

Eine dünne Apfelscheibe abschneiden, in feine Stifte schneiden und locker auf dem Lachs verteilen. Frühlingszwiebel putzen und den grünen Teil in dünne Ringe schneiden. Über den Lachs streuen und mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist **Lachs (pazifischer)** 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)