

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 07. April 2026
Vorspeise mit Björn Freitag



Susanne Thomssen

Lachs-Sashimi-Rose auf Koriander-Mango-Spiegel mit Süßkartoffelpüree und geblähtem Mais

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachs-Rose:

200 g Lachsfilet ohne Haut, Sushi-Qualität
1 Zitrone, Abrieb

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben schichten und zu einer Rose formen. Mit Zitronenabrieb verfeinern.

Für den Koriander-Mango-Spiegel:

1 reife Mango
2 Stangen Staudensellerie
½ rote Chilischote
2 cm Ingwer
1 Limette, Saft & Abrieb
½ Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mango schälen. Limetten- und Zitronenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Staudensellerie putzen und grob schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

Für das Süßkartoffelpüree:

300 g Süßkartoffel
500 ml Gemüsefond
1-2 EL Sriracha
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
1 TL Salz

Süßkartoffel schälen und gleichmäßig würfeln. Mit Zucker und Salz in einer Pfanne braten und anschließend in Gemüsefond für 10 Minuten kochen. Süßkartoffeln mit etwas Flüssigkeit in einen Mixer geben und fein pürieren. Ggf. mit Salz abschmecken. Püree in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten warmhalten.

Für den Mais:

1 vorgegartener, vakuumierter Maiskolben
1 TL Butter

Mais vom Kolben herunterschneiden. Butter erhitzen und die Maiskörner damit bepinseln. Anschließend mit einem Küchenbrenner flambieren.

Für die Garnitur:

1 Avocado
1 Schalotte
5 TL Forellenkaviar
2 Zweige Koriander

Schalotte abziehen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Koriander zupfen. Avocado schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Süßkartoffelpüree auf dem Teller platzieren, die Rose aufsetzen. Mit Forellenkaviar, Koriander, Avocado, Schalotte und Mais garnieren und die Koriander-Mango-Sauce angießen.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 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)