

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2025** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Reto Hagger

Rauchlachs-Zitronen-Soufflé mit Meerrettichsahne und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Soufflé:

50 g Räucherlachs
 ¼ Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Magerquark
 1 Ei, Zimmertemperatur
 Butter, zum Einfetten
 1 EL Mehl
 ½ EL Maisstärke
 1 Prise Backpulver
 ¼ Bund Dill
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Quark und Lachs pürieren. Dill fein hacken. Ei trennen. Eigelb, Quarkmasse, Maisstärke, Backpulver und Dill verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eiweiß steif schlagen und unter Masse heben.

Soufflé-Förmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Masse in die Förmchen einfüllen (ca. 2/3 gefüllt). Förmchen in die Mitte des Gitterrosts in vorgeheizten Backofen stellen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Die Backofentür während des Backens nicht öffnen! Soufflé vor dem Servieren mit etwas Zitronenabrieb garnieren.

Für die Meerrettichsahne:

¼ Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Sahne
 1,5 EL Meerrettichpulver
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Sahne steif schlagen. Apfel schälen und fein reiben. Apfel und Meerrettich zur Sahne geben und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Meerrettichsahne separat servieren.

Für den Salat:

100 g Kopfsalat, grün und rot
 1 EL Aceto Balsamico bianco
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aceto und Öl mischen und mit Gewürzen abschmecken. Salat waschen und mundgerecht schneiden. Auf mittelgroßem Schälchen anrichten.

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