

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2019** ▪
Motto „Gewickelt & gerollt“ mit Cornelia Poletto



Leona Malchow

In Kataifi-Teig gewickeltes Lachsfilet mit Sesam-Zuckerschoten und Wasabi-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g ohne Haut und Gräten
 1 Packung Kataifi-Teig
 4 EL Olivenöl
 200 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle (Fritteuse)

Den Lachs waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Teig ausbreiten und mit etwas Olivenöl bepinseln. Teig um die Lachsstücke wickeln und bei 160 Grad im heißen Öl frittieren.

Für die Sesam-Schoten:

200 g Zuckerschoten
 30 g frischer Ingwer
 1 EL weißer Sesam
 1 EL schwarzer Sesam
 4 EL Sojasauce
 4 EL Sesamöl

Ingwer in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und in einer Pfanne mit Öl und Ingwerscheiben für etwa 1 Minute schwenken. Mit der Sojasauce und dem Sesam vermengen.

Für die Wasabi-Creme:

2 EL Wasabipaste
 200 g Crème fraîche
 1 Limette
 4 EL Milch
 Salz, aus der Mühle

Crème fraîche und Wasabi-Paste gut verrühren. Limette auspressen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Creme mit etwas Milch verflüssigen.

Für den Sesam-Krokant:

2 EL weißer Sesam
 2 EL schwarzer Sesam
 4 EL Zucker
 2 TL Butter

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Butter hinzufügen, anschließend weißen und schwarzen Sesam einrühren. Sesam-Krokant auf ein Backpapier geben und trocknen lassen.

Für die Ganitur:

1 Limette
 Rote und grüne Brunnenkresse
 25 g Lachs-Kaviar

Gericht mit Limette, Kresse und Kaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.