

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2020 ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



**Mary Tharovsky**

**Zweierlei vom Lachs: Lachstatar und konfiertes Lachs mit Wasabi-Mayonnaise und Blätterteigstangen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lachstatar:**

- 100 g Lachsfilet, ohne Haut
- 50 g Räucherlachs
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rotschaliger Apfel
- 1 Limette
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 2 Zweige Dill
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 45 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachsfilet waschen und trockentupfen. Frühlingszwiebel putzen. Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. Lachs, Räucherlachs, Frühlingszwiebel und Apfel fein würfeln. Alles miteinander vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Öl und Dill verrühren und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade gut mit dem Tatar vermengen. Crème fraîche mit ca. 1 Teelöffel Limettenabrieb und 1 Teelöffel Limettensaft verrühren und mit Zucker abschmecken. Lachstatar in einem Anrichtering anrichten, Crème fraîche-Mischung als Haube darüber geben und mit etwas Dill garnieren.

**Für den konfierten Lachs:**

- 100 g Lachsfilet, ohne Haut
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL weiße Sesamsaat
- 1 TL schwarze Sesamsaat
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Dill
- Fischgewürz, zum Würzen
- Chilisalz, zum Würzen

Lachs waschen und trockentupfen. Knoblauch andrücken. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Das Öl mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei auf 45 Grad erwärmen. Lachs hineingeben und im vorgeheizten Backofen (45 Grad) 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fisch mit Chilisalz und Fischgewürz würzen. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über den Lachs geben. Dill abbrausen und trockenwedeln. Fisch damit garnieren. Limette in Spalten schneiden und zum Fisch servieren.

**Für die Wasabi-Mayonnaise:**

- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 1 TL mittelscharf Senf
- Wasabipaste, zum Abschmecken
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eigelbe, Senf, 1 Esslöffel Zitronensaft und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen. Öl in dünnem Strahl hinzugeben und eine Mayonnaise herstellen. Wasabipaste untermixen und Mayonnaise mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.



## PROFI TIPP

Für die Herstellung einer Mayonnaise sollten Sie ein hohes, sehr schmales Gefäß verwenden, in das der Stabmixer nur knapp reinpasst. Das perfekte Rezept: Auf ein Ei kommen 200 ml Öl. Erst das Ei in das Gefäß geben, dann das Öl sowie einen halben Esslöffel Senf hinzufügen. Senf dient als Emulgator und sorgt für die Bindung. Nun den Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen, dann erst einschalten und mixen. Stabmixer langsam hochziehen. Zum Schluss einen Schuss Essig oder Zitrusensaft unterrühren.

**Für die Blätterteigstangen:** Blätterteig in Streifen schneiden und zu Spiralen drehen. Ei trennen und das Eigelb mit Milch verquirlen. Blätterteigspiralen mit Ei-Mischung bestreichen und mit beiden Sesamsorten bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) goldbraun backen.

- 1/2 Packung Blätterteig, aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 1 TL weiße Sesamsaat
- 1 TL schwarze Sesamsaat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.