

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Dezember 2020-**
„Zweierlei...“ mit Alfons Schuhbeck



Meta Hildebrand

Duett von Lachs- und Tuna-Tataki auf Erbsen-Vanille-Frischkäse-Püree mit Sprossen und Sepia-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs und Thunfisch:
200 g Lachs-Mittelstück für Sushi
200 g Thunfisch-Mittelstück für Sushi
1 Orange
3 EL Sesamöl
3 EL Sojasauce
2 EL geschroteter Pfeffer
Olivenöl, zum Braten

Den Thunfisch und Lachs waschen, trockentupfen und in rechteckige Tranchen schneiden. Mit Sojasauce, Sesamöl und Pfeffer kurz marinieren. Mit dem Bunsenbrenner auf einem Blech fein abflämmen oder je nach Konsistenz der Fische in der Pfanne kurz anbraten. Danach wieder zurück in die Marinade legen und auskühlen lassen. Mit etwas Orangeabrieb verfeinern und zum Schluss auftranchieren.



Lachs gehört zu den beliebtesten Fischarten. Der WWF rät dazu, beim Kauf genau hinzusehen. Eine gute Wahl ist etwa **wildgefangener Lachs aus Alaska** oder **Zuchtlachs aus Bio-Aquakultur**. Weniger empfehlenswert ist mit Stellnetzen gefangener Lachs aus dem Nordwestatlantik.

Für das Erbsenpüree:
400 g TK Erbsen
200 g Frischkäse
1 Schuss weißer Balsamico
1 Vanilleschote
½ TL Honig
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Alle Erbsen im gewürzten Wasser mit Sojasauce und Sesamöl kurz aufkochen und abgießen. 2/3 davon im Multizerkleinerer pürieren, abschmecken und mit Vanillemark, Honig, Frischkäse, Salz und Pfeffer verfeinern. In einen Spritzbeutel füllen und im Ring anrichten. Für die Garnitur 1/3 der übrigen Erbsen mit Essig, Sesamöl und Salz abschmecken.

Für die Sepia-Chips:
1 TL Sepiatinte (Paste)
30 g neutrales Öl
10 g Mehl

Öl, 30 ml Wasser und Mehl mit der Sepia-Tinte vermischen, in eine Spritzflasche füllen und in einer heißen Pfanne Korallengitter ausbraten.

Für die Garnitur:
1 Zitrone
Erbsensprossen, zum Garnieren
Pistazien, zum Garnieren

Zitronenschale abreiben. Pistazien hacken und mit Zitronenabrieb in der Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pistazien und Sprossen garnieren und servieren.