

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2024** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Oliver Hagen

Cocktail mit Räucherlachs, Krabben, Zitrus-Erdbeer-Joghurt, Knoblauchbrot und gebackenen Kapern und Oliven

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g Räucherlachs in Scheiben
 150 g Nordseekrabben, gekocht und gepult
 3 cm Ingwer
 1 Limette, Abrieb & Saft
 4 Zweige glatte Petersilie
 Gemahlener Thymian, zum Abschmecken
 4 EL natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Räucherlachs sehr fein würfeln, Krabben fein hacken. Lachs und Krabben miteinander vermengen.

Limettenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Ingwer fein reiben. Olivenöl mit Ingwer, Limettenschale und -saft vermengen. Räucherlachs und Krabben mit der Marinade vermengen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Geschnittene Petersilie unterheben.

Für den Joghurt:

1 kleine Salatgurke
 1 Gewürzgurke
 5 cm frischer Meerrettich
 1 EL Kapern
 100 g frische Erdbeeren
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, ganze Frucht
 200 g Griechischer Joghurt, 10% Fett
 1 EL Weißweinessig
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Basilikum
 50 ml natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale reiben, Saft auspressen und beides auffangen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt mit Zitronenschale, Saft und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Gurke waschen und ebenfalls grob schneiden. Kräuter, Gurke, Kapern und Gewürzgurke in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Erdbeeren waschen, trockentupfen, Grün entfernen und würfeln. Joghurt mit Gurkenpüree und Erdbeeren vermengen, mit Olivenöl und Essig verfeinern und nochmals abschmecken.

Für die frittierten Oliven und Kapern:

10 schwarze Oliven, ohne Stein
 10 grüne Oliven, ohne Stein
 1 EL Kapern
 2 Eier
 50 g Mehl
 100 g Paniermehl
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Paniermehl und Eiern bereitstellen. Mehl auf einen flachen Teller geben und leicht pfeffern. Paniermehl ebenfalls auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Oliven und Kapern zunächst in Mehl, anschließend in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl wenden und bei 170 Grad im heißen Fett goldgelb frittieren.

Für das geröstete Brot: Rinde abschneiden und das Brot in der Mitte halbieren.
2 Scheiben Weißbrot Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in
2 Knoblauchzehen einer Pfanne erhitzen, Brot hineingeben und kurz rösten, anschließend
50 ml Olivenöl Knoblauch hinzugeben und das Brot goldbraun fertigrösten.

Für die Garnitur: Joghurt in ein Glas schichten und mit Tatar, gebackenen Kapern und
Essbare Blüten Oliven und Röstbrot toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie am besten auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2024):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang, alle Fangmethoden)
- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

Laut WWF sind **Nordseekrabben** aus folgenden Fanggebieten nur bedingt zu empfehlen:

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4) (Grundschieppnetze)