

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Paul Berger

**Lachs-Gurken-Tatar mit Rösti, Schnittlauch-Mayonnaise
und Sesam-Krokant**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Gurken-Tatar:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Salatgurke
1 Schalotte
1 Limette, Saft
1 Zitrone, Saft
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachs und Schalotte zusammen mit dem Saft einer Limette, Zitrone, etwas Dill, Salz und Pfeffer vermengen und ziehen lassen. Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden, mit etwas Salz und restlichem Dill vermengen und ziehen lassen. Abwechselnd Lachs- und Gurkenwürfel in einem Servierring schichten.

Für das Kartoffelrösti:

2 festkochende Kartoffeln
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob reiben. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und Rösti formen. Goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Schnittlauch-Mayonnaise:

1 Ei, Raumtemperatur
1 Limette, Saft
1 TL mittelscharfen Senf
150 ml Sonnenblumenöl
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und den Saft einer halben Limette in ein hohes Gefäß geben und vermengen. Zuerst tröpfchenweise Öl hinzugeben und mit einem Pürierstab von ganz unten langsam hochziehen. Weiter Öl hinzugeben, bis die Mayonnaise fest wird. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Nochmal kurz durchmischen, sodass die Mayonnaise leicht grün wird, aber auch noch Schnittlauchstückchen zu erkennen sind.

Für das Sesam-Krokant:

50 g weiße Sesamsamen
1 EL Butter
100 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Zucker und Butter in einen Topf geben und schmelzen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, Sesam und eine Prise Salz dazugeben und gut durchrühren. Masse auf Backpapier geben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Abkühlen lassen und später in Stücke brechen.

Für die Garnitur:

1 Limette, Zesten & Abrieb
1 Zweig Dill

Gericht mit Limettenabrieb und –zesten sowie Dill garnieren.

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 September 2024):

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