

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2020** ▪
Warenkorb „Lachskotelett, Avocado, Aubergine“ mit Björn Freitag



Tim Löffler

Lachs-Avocado-Tatar mit gebratener Aubergine und Auberginen-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Lachskotelett, à 180 g, mit Haut
 1 Avocado
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs ggfs. von Gräten befreien und die Haut abtrennen. Lachs in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen, fein hacken und zum Lachs zugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Tatar mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Avocadofleisch in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebratene Aubergine:

1 Aubergine
 100 ml Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Auberginen-Chips:

1 Aubergine
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Aubergine waschen, die Enden abschneiden und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und etwas ziehen lassen. Auberginenwasser abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben ausbacken bis sie goldgelb sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.