▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alles für die Party" mit Cornelia Poletto



Alex Schöpe

Räucherlachs-Frühlingsrollen und Thunfisch-Sashimi mit Wasabi-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:
4 Platten Frühlingsrollenteig
200 g Räucherlachs
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Frühlingszwiebel
1 Limette
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
2 EL Mehl
1 TL Zucker
¼ Bund Koriander
60 g Sprossen-Mischung
1 EL Rote-Bete-Sprossen
1 EL Alfalfa-Sprossen
1 EL Porree-Sprossen
1 TL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Lachs für die Füllung kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette waschen und die Schale vorsichtig reiben. Aus den Zutaten eine Masse bilden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Teigplatte geben und einrollen. Die Teigenden mit dem Wasser einstreichen und verschließen.

Die Frühlingsrollen in der Fritteuse ausbacken.

Für das Thunfisch-Sashimi:
1 Thunfischfilet à 200 g
5 EL weißer Sesam
5 EL schwarzer Sesam
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Thunfisch in rechteckige Streifen schneiden, Kantenlänge etwa 3 bis 4 cm.

Beide Sesamsorten in einem tiefen Teller mischen, die Thunfischstreifen von allen Seiten mit dem Sesam "panieren". Öl in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch von allen Seiten scharf anbraten, etwa 30 Sekunden pro Seite. Aus der Pfanne nehmen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Für den Wasabi-Espuma:
20 g Wasabipaste
150 ml Rinderfond
100 ml Sahne
1 Limette
10 g Xanthan
Salz, aus der Mühle

Fond mit Sahne aufkochen und einreduzieren lassen. Wasabi-Paste unterrühren. Xanthan zugeben und unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft sowie einer Prise Salz abschmecken

In einen Sahnesyphon geben, mit CO2 versetzen und im Wasserbad warm stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.