

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2026 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Kräuterküche" mit Viktoria Fuchs



Georg Hermann

**Smashed Hamachi mit Wildkräutersalat, frittierten Pilztaschen, Spicy-Kräuter-Mayonnaise, Koriander-Öl und eingelegten Zwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

300 g küchenfertiger Hamachi, ohne Haut (Gelbschwanzmakrele)  
½ Limette, Saft  
20 ml Sojasauce  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hamachi in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig mit einem schweren Topfboden oder einer Tortillapresse etwa 3 mm flach drücken („smashen“). 1 TL Limettensaft auspressen. Hamachi mit Sojasauce, Limettensaft, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

**Für den Wildkräutersalat:**

80 g Wildkräutersalat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 kleines Stück Ingwer  
50 ml Rapsöl  
1 EL Sesamöl  
1 EL Hoisinsauce  
1 EL Reisessig  
1 EL Mirin  
1 EL Miso  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Rapsöl, Sesamöl, Hoisinsauce, Reisessig, Mirin, Miso, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Das Dressing kurz vor dem Servieren über den Wildkräutersalat geben und vermengen.

**Für die frittierten Pilztaschen:**

6 kleine Reispapierblätter  
120 g Shiitake  
1 Schalotte  
1 TL Butter  
20 ml Ketjab Manis  
20 ml Sojasauce  
500 ml neutrales Öl  
30 g Reismehl  
2 Zweige Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in der Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schalotte abziehen. Pilze ggf. putzen. Schalotte und Pilze würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce und Ketjab Manis ablöschen. Koriander hacken und am Ende unterheben. Reismehl mit 60 ml Wasser zu einem glatten Teig vermischen. Reispapier kurz in Wasser einweichen und mit der Pilzmasse füllen. Reispapier einschlagen und die gefüllten Taschen vor dem Frittieren in die Reismehl-Wassermischung eintauchen und die Teigtasche in Öl 3 Minuten frittieren.

**Für die Mayonnaise:** Kräuter grob hacken. 1 TL Limettensaft auspressen. Gehackte Kräuter, ½ Limette, Saft, 1 Ei, 1 EL Dijonsenf, 1 TL Srirachasauce, 150 ml Rapsöl, 2 Zweige Liebstöckel, Salz, aus der Mühle, Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle geben und mit einem Pürierstab „hochziehen“.

**Für das Koriander-Öl:** Öl auf etwa 160 Grad erhitzen, nicht kochen. Koriander grob schneiden und etwas davon für die Garnitur beiseitelegen. Koriander mit Salz und dem Öl 1–2 Minuten fein pürieren. Durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Kaltstellen.

**Für die eingelegten Zwiebeln:** Zwiebel abziehen und fein hobeln. Weißweinessig, 60 ml Wasser, Zucker und Salz aufkochen, bis sich alles aufgelöst hat. Zwiebeln mit dem Dill in ein Glas geben und mit dem heißen Sud übergießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

1 rote Zwiebel  
60 ml Weißweinessig  
2 Zweige Dill  
1 EL Zucker  
1 TL Salz

**Für die Garnitur:** Panko mit den Kräutern vermischen und fein mixen.  
50 g Panko  
Koriander, von oben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Hamachi** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Azoren, Südafrika (FAO 27, 47, 51): Handleinen und Angelleinen