

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2026**
Leibgericht mit Nelson Müller



Georg Scheck

Tagliatelle mit Ofen-Lachs, Oliven-Kapernsauce und Speck-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 100 g
 1 Limette, Abrieb & Saft
 2 EL Olivenöl
 1 TL rotes Chipotle-Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Lachs trocken tupfen und in eine feuerfeste Form legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Limettensaft und Limettenabrieb darüber geben.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und den Lachs im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten sanft garen.

Für die Tagliatelle:

2 Eier
 2 EL Olivenöl
 2 EL Grappa
 50 g Hartweizengrieß
 150 g Mehl
 1 TL Kurkuma
 8 g Salz

Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Kurkuma vermengen. Eier, Olivenöl und Grappa zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. Bis zum Garen leicht bemehlt beiseitelegen.

Für die Oliven-Kapernsauce:

6 Sardellenfilets
 80 g schwarze Oliven
 40 g Kapern
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 2 EL Olivenöl
 2 EL franz. Wermut
 100 ml Weißwein
 200 ml Fischfond
 200 ml Gemüsfond
 1 TL rotes Chipotle-Chilipulver
 1 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Oliven grob hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Sardellen darin unter Rühren auflösen. Schalotten, Knoblauch, Kapern und Oliven zugeben und kurz mitbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Wermut, Weißwein und Fischfond ablöschen und offen einkochen lassen. Mit Zitronensaft, etwas Gemüsfond, Chilipulver und Salz abschmecken. Etwas Sauce zum späteren Nappieren zurückhalten.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente garen und direkt mit der Sauce vermengen. Die Tagliatelle mittig auf Tellern anrichten. Lachs daraufsetzen und mit etwas zusätzlicher Sauce nappieren.

Für den Speck-Crunch:

30 g Speck am Stück
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
45 g Panko
Salz, aus der Mühle

Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett langsam knusprig auslassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter, Olivenöl, Knoblauch und Panko zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit wenig Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Kapernäpfel
½ Zitrone, Abrieb
½ Bund Dill
1 TL Chipotle-Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gericht mit Zitronenabrieb, Kapernäpfel und Dill vollenden und nach Belieben mit Chili, Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand September 2026)

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