

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2025 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet ohne Haut
1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Olivenöl

½ Bund Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocadocreme:

1 Avocado

¼ rote Chilischote

½ Zitrone, Saft

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tramezzini:

2 Scheiben Tramezzini

Olivenöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfel-Gurken Pistou:

1 saurer, grüner Apfel

½ Gurke

½ Limette, Saft

1 TL Xanthan

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 EL Forellenkaviar

5-6 Blätter Brunnenkresse

Tramezzini mit Lachs und Avocado auf Apfel-Gurken-Pistou

Zutaten für zwei Personen

Den Lachs in feine Würfel hacken. Fisch mit Olivenöl benetzen. Limettensaft auspressen und unterröhren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, fein hacken und zum Tatar geben. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen und vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Avocado mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und mit etwas gehakter Chilischote pürieren. Mit Olivenöl glattrühren.

Tramezzini dünn aufschneiden und ca. 1 cm kleine Löcher ausstechen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anrösten. Tramezzi anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im warmen Zustand um einen Metallstiel, z.B. von einem Rührbesen, wickeln und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Gurke und die Hälfte des Apfels in feine Würfel schneiden. Apfel kurz in Limettensaft einlegen, damit dieser nicht braun wird. Die restliche Gurke und den Apfel entsaften. Xanthan mit 150 ml kaltem Wasser aufmixen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Die Xanthan-Mischung langsam mit einem Stabmixer dem Apfel-Gurkensaft beigeben bis die Flüssigkeit eine leicht gelierte Konsistenz hat. Die Apfel- und Gurkenwürfel mit der Flüssigkeit vermengen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Tatar und Avocadocreme in je einen Spritzbeutel geben. Das Tatar in die Tramezzini spritzen und mit der Avocadocreme, Forellenkaviar und etwas Brunnenkresse ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 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)