

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2015 |  
„Finalmenü“ Alfons Schuhbeck



**Zusatzgericht: „Roh marinierte Lachsscheiben mit kleinem winterlichen Salat“ von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für zwei Personen:**

*Für den Lachs:*

200 g Lachsfilet  
1 Limette  
1 Orange  
mildes Chilisalz  
2 EL mildes Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Salat:*

200 g gemischte Salatblätter (Feldsalat, Chicorée, Radicchio, Romana, Portulak)  
2 EL frische Kräuterblättchen (Kerbel, feine Petersilie, Basilikum, Dill, Minze)  
2 TL Apfelessig  
1 EL mildes Olivenöl  
1 Prise Zucker  
1 EL Apfel in Streifen geschnitten  
2 TL frisch gerissene Meerrettichspäne  
mildes Chilisalz

**Zubereitung:**

Lachs mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern anrichten. Mit Olivenöl bepinseln, etwas Limettenabrieb und Orangenabrieb darüber reiben, nach Belieben etwas Limettensaft daraufträufeln und mit Chilisalz würzen.

Salat und Kräuter in einer Schüssel mischen und mit Essig, Öl, Chilisalz und Zucker marinieren. Zum Schluss die Apfelstreifen unterziehen und an den Lachsscheiben anrichten.

Mit Kren garnieren und servieren.