

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 31. März 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Björn Freitag

Im Lakritz-Gewürzsud gegarter Lachs mit Gurkensalat und Kokos-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den gegarten Lachs:

300 g Lachsfilet, ohne Haut
5 cm Ingwer
2 EL süße Chilisauce
200 ml salzreduzierte Sojasauce
100 ml Balsamicoessig
1 Zweig Koriander
3 Lakritzbonbons
1 Prise Agar Agar
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen und trockentupfen. In Stücke schneiden. Ingwer waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Sojasauce, Essig, 100 ml Wasser, Chilisauce, Lakritzbonbons, Ingwer, Koriander, Salz und Pfeffer vermengen und aufkochen. Fisch in der entstandenen Sauce auf ca. 50 Grad bringen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Lachs anrichten. Sud mit etwas Agar Agar abbinden. Lachs damit abglänzen.

Für den Gurken-Salat:

1 Gurke
1 Zitrone
1 TL Wasabi-Paste
3 Zweige Koriander
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, Enden entfernen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Wenn die Kerne sichtbar sind, aufhören. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Korianderstiele fein hacken. Gurkenwürfel mit klein gehackten Korianderstielen, Zitronensaft, Wasabi-Paste, Zucker und Salz abschmecken und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Gurkensalat mit Korianderblättchen dekorieren.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
1 EL saure Sahne
1 EL Senf
200 ml Rapsöl
1 EL Kokosessig
2 EL Kokosraspeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit dem Öl, dem Ei und dem Senf eine Mayonnaise im Stabmixer hochziehen. Mit Sahne, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Kokosraspeln unterrühren.

Für die Garnitur:

1 Topinambur
1 Mango
1 Zitrone
100 ml Olivenöl

Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und Saft mit Olivenöl vermengen. Topinambur darin marinieren. Mango schälen, die Hälfte in feine Streifen schneiden. Topinambur und Mango zu kleinen Röschen aufdrehen und das Gericht damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.