

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2021** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Finalgericht

Tataki vom Lachs mit Rettich-Salat und Sesam-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Tataki vom Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut, à 120 g
10 g Ingwer
1 rote Chilischote
1 Stängel Zitronengras
1 Bund Koriander
½ EL Wasabi
¼ EL brauner Zucker
1 EL grobes Salz
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Lachsfilets waschen und trockentupfen.

Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote entkernen und mit Zitronengras in feine Ringe schneiden. Anschließend Ingwer, Chili und Zitronengras mit Salz und Zucker in einem Mixer fein häckseln.

Lachsfilet mit der Marinade einstreichen. Alternativ den Lachs mit der Marinade in einen Beutel füllen oder in Klarsichtfolie legen und darin ziehen lassen. Sollte man mehr Zeit haben, kann der Lachs auch vakuumiert werden.

Den marinierten Lachs anschließend in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten, so dass er von außen braun und von innen noch roh ist.

Lachs-Tataki danach dünn mit Wasabi bestreichen. Koriander abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen, hacken und auf den Fisch streuen.

Für die Sesam-Mayonnaise:

1 Ei
½ Limette
1 EL Sojasauce
50 g Sesamöl
25 ml Sonnenblumenöl
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Saft einer halben Limette auspressen und mit dem Eigelb und der Sojasauce in einen hohen Mixbecher geben. Die beiden Öl-Sorten darauf gießen. Einen Pürierstab auf den Boden des Bechers stellen und mixen.

Sobald sich die Zutaten zu einer hellgelben Creme verbinden, den Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange weitermixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit etwas Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Rettich-Salat:

½ roter Rettich
½ Salatgurke
2 EL Reisessig
2 EL heller Sesam
Shisokresse, zum Garnieren

Rettich und Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Beides mit Reisessig marinieren.

Sesam in einer Pfanne kurz rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesam und Kresse garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Lucas:

Sriracha
Panko
Teriyaki-Sauce

Lucas hat zum Marinieren der Rettich-Scheiben Sriracha verwendet und Panko in die Fischmarinade dazugegeben. Die Teriyaki-Sauce hat Lucas beim Anrichten über den Rettich-Salat geträufelt.

Zusatzzutaten von Christian:

Christian hat keine Zusatzzutaten ausgewählt.