

▪ Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 10. Oktober 2017 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Ross Antony

Carpaccio vom Lachs mit Avocado-Mangotatar und Wasabi-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio: Den Lachs waschen, trocken tupfen und ganz eng in Klarsichtfolie wickeln. Für ein paar Minuten in das Gefrierfach legen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Teller mit Olivenöl bestreichen, den Lachs darauf platzieren und mit Zwiebeln und Sesam bestreuen.

Lachsfilet à 500 g (ohne Haut)
½ kleine rote Zwiebel
10 ml Olivenöl
2 EL Schwarzer Sesam

Für die Wasabi-Vinaigrette: Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Orange schälen und halbieren. Den Ingwer schälen, klein schneiden und in einer Knoblauchpresse auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Ingwersaft, Sushi-Ingwer, Limettensaft, Orange, Sojasauce, Wasabi, Salz und Koriander vermengen und pürieren.

1 Knolle Ingwer
20 g Sushi-Ingwer
1 Limette (Saft)
½ Orange
1 Ei
20 ml Sojasauce
35 g Wasabi
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Für das Mangotatar: Die Mango und die Avocado schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auffangen. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenso fein hacken. Die Mango und Avocado mit Limettensaft- und Abrieb, Koriander, Chili und Chilisauce vermengen und mit Salz und Sesamöl abschmecken.

½ Avocado
½ Schote Chili
½ Flugmango
1 Limette (Saft & Abrieb)
4 Zweige Koriander
1 TL Chilisauce
100 ml Sesamöl
Salz, aus der Mühle

Carpaccio vom Lachs mit Avocado-Mangotatar und Wasabi-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.