

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2019** ▪
Tagesmotto: „Rot-Weiß“ mit Nelson Müller



Lisa Bohm

Sushi-Variation: Nigiri mit Sashimi-Rotlachs & Inside-Out mit Rotlachs und Mayonnaise & Geflammter Rotlachs mit Rettich-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Rotlachs:

400 g rotes Wildlachsfilet, ohne Haut

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Für den geflammten Rotlachs den Fisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Für die Inside-Out-Rollen den Lachs in Streifen schneiden. Für den Sashimi-Rotlachs den Fisch fingerdick zuschneiden.

Für die Nigiri:

250 g Sushi-Reis
150 ml asiatischer Reissessig
Eiswasser

Den Reis waschen und anschließend in einem Topf für ca. 15 Minuten kochen. Anschließend mit Reissessig verfeinern und den Reis im Eiswasser im Kühlschrank kaltstellen. Für die Nigiri mit Sashimi-Rotlachs einen Teil vom Sushi-Reis in kleinen Portionen anrichten und das rohe Lachsfilet darüberlegen. Den übrigen Reis für die Inside-Out-Rollen bereitlegen.

Für die Mayonnaise:

100 g Frischkäse
1 Ei
2 TL Senf
500 ml Sonnenblumenöl

Für die Inside-Out-Rollen eine Mayonnaise herstellen. Das Ei mit Senf in einem hohen Becher vermengen und nach und nach das Öl einfließen lassen und mixen, bis die Mayonnaise cremig ist. Zuletzt mit Frischkäse vermengen.

Für die Inside-Out-Rollen:

2 Radieschen
1 Paprika
Forellenkaviar, zum Garnieren

Den übrigen abgekühlten Sushi-Reis auf eine Bambusmatte legen. Eine Schicht aus Mayonnaise über den Reis streichen. Die dünnen Lachstreifen dazulegen. Paprika und Radieschen waschen, klein schneiden und hinzufügen. Das Ganze zuletzt zu einer Rolle formen, in Sushi-Rollen schneiden und mit Forellenkaviar garnieren.

**Für den Rettich-Salat mit
geflammtem Rotlachs:**

1 Stange Rettich
1 TL Senf
100 ml Aalsauce
100 ml Haselnussöl
100 ml weißer Essig
Zucker, zum Verfeinern
Salz, aus der Mühle

Den Rettich mithilfe eines Gemüsehobels in feine, dünne Scheiben hobeln. Für das Dressing Haselnussöl, Essig, Senf, Salz und Zucker vermengen und zum Rettichsalat dazugeben.

Den Rotlachs darüberlegen und mit Aalsauce bepinseln. Danach mit einem Bunsenbrenner abflammen.

Zum Servieren:

100 ml Japanische Sojasauce
100 ml dickflüssige Sojasauce
Rote Chilifäden, zum Garnieren
Weiße Sprossen, zum Garnieren

Zum Dippen die Sojasaucen in Schälchen füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Chilifäden garnieren und servieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.