

▪ **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.

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



Süßsaurer Rote-Bete-Lachs mit gebratenen Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den süßsauren Rote-Bete-Lachs:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
30 g Ingwer
1 Zitrone
1 Orange
60 g Rosinen
300 ml Rote Bete Saft
4 cl Essig
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer in Würfel schneiden. Die Schale einer halben Orange und Zitrone jeweils abziehen.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Orangenschale und Zitronenschale zusammen anbraten. Alles salzen und mit Essig ablöschen. Mit Rote Bete Saft aufgießen und Rosinen dazugeben, alles einkochen lassen. Mit Salz würzen.

Den Lachs waschen, trockentupfen und in den süßsauren Rote-Bete-Sud geben. Bei 70 Grad Temperatur in der Flüssigkeit gar ziehen lassen, so dass der Fisch von innen noch rosa ist.

Für die karamellisierten Walnüsse:

60 g Walnüsse
1 kleine Chilischote
70 g Zucker
200 ml Pflanzenöl

Für den Karamell den Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und leicht karamellisieren lassen. Eine halbe Chilischote entkernen, fein hacken und zum Karamell geben. Walnuskerne dazugeben und darin kochen lassen. Sobald sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach auf Backpapier verteilen, bis der Karamell fest ist. Danach in heißem Pflanzenöl kross ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Rest der Chili gehackt über die Walnüsse streuen.

Für die gebratenen Pilze:

150 g gemischte Pilze
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze in einer Pfanne in Öl braten. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Beides zu den Pilzen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und unterheben.

Gebratene Pilze auf Tellern anrichten und den Rote-Bete-Lachs mit den Rosinen und Zwiebeln darauf geben. Walnüsse darüber streuen, mit übriger Petersilie garnieren und servieren.