▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26.März 2024 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner

Daniel Basler

Knuspriges Filo-Lachsbällchen mit geschmortem Gurken-Meerrettich-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsbällchen:
150 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Lagen Filoteig
1 Zitrone, Abrieb
1 ½ EL Mandelblättchen
1 TL Currypulver
2 EL schwarzer Sesam
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und auskühlen lassen. Zitronenschale reiben und auffangen. Lachs parieren und ca. 0,5 cm groß würfeln, mit Curry, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Die Mandeln hacken und zum Fisch geben. Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Lachsmasse zwei gleichgroße Bällchen formen (ca. 75 g je Kugel, wichtig für den Garpunkt). Die Lachsbällchen unter Frischhaltefolie kaltstellen.

Den Filoteig aus dem Kühlschrank nehmen, in 1 cm breite Streifen schneiden und fluffig aufgelockert bereitlegen. Etwas von den Teigstreifen wie ein Nest in eine Hand geben, die Lachskugel hineinsetzen und mit den Teigstreifen ummanteln, den Teig dabei fest andrücken. Anschließend die Lachsbällchen einzeln in dem heißen Fett 20-30 Sekunden frittieren. Wenn der Teig hellbraun geworden ist, sind die Lachsbällchen fertig. Sie dürfen noch einen kleinen rohen Kern behalten. Nach dem Frittieren die Bällchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Salz würzen und mit Sesam garnieren.

Für den Gurken-Meerrettich-Salat:
1 Salatgurke
1 Snackpaprika
1 kleines Stück frischer Meerrettich
3 EL Crème fraîche
3 EL Sahnemeerrettich, aus dem Glas
1 EL milden hellen Balsamicoessig
1 Msp. milder Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer. aus der Mühle

Gurke waschen und trockentupfen. Dann schälen, entkernen, vierteln und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Gurken in einer Pfanne ohne Fett sanft schmoren. Anschließend herausnehmen und ein wenig abkühlen lassen.

Crème fraîche mit Sahnemeerrettich verrühren und mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Frischen Meerrettich dazu reiben. Die noch lauwarmen Gurken in die Meerrettich-Sauce geben und ziehen lassen. Paprika schälen und in Julienne schneiden, roh zum Gurken-Meerrettich-Salat hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand März 2024):

- 1. Wahl: ASC label, Aquakultur oder Bio, Aquakultur
- 2. Wahl: Europa: Norwegen, Schottland, Finnland, Irland, Faröer Inseln, Island: Aquakultur: Netzkäfiganlagen, Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Ostsee, Wildfang