

Variationen vom Lachs

Für 2 Personen

400 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Räucherlachs	1 Salatgurke
1 Meerrettich	2 EL Sahne	125 g Crème-fraîche
3 EL Olivenöl	0,5 Bund Dill	20 g Dillspitzen
50 g Sesam, schwarz	50 g Sesam, weiß	1 Zitrone, unbehandelt
1 Laugenstange	Sesamöl	Salz, Pfeffer

Für das Lachstatar 250 Gramm Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Dill fein hacken und mit dem Lachs und 100 Gramm Crème-fraîche zusammenrühren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte pressen. Nun etwas Pfeffer, Salz und den Zitronensaft zum Tatar geben und im Kühlschrank kühl stellen. Für die Lachs-Meerrettich-Röllchen die Salatgurke in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit dem Räucherlachs aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die restliche Crème-fraîche mit etwas Meerrettich und der Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und mit dem Olivenöl und den Dillspitzen garnieren. Für den Lachs im Sesammantel das restliche Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Teile schneiden und in Sesamöl anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und im Sesamgemisch wenden. Etwas Sesamöl darüber geben. Das Lachstatar, die Lachs-Meerrettich-Röllchen und den Lachs im Sesammantel neben dem Sahne-Meerrettich auf Tellern anrichten und die Laugenstange dazu reichen.

Christian Siegl am 15. September 2009