

Lachs-Tatar mit Pfannküchlein und Orangen-Dressing

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g TK-Lachs, ohne Haut	2 Schalotten	2 kleine Gewürzgurken
1 Ei	1 EL glatte Petersilie	1 EL getr. Estragon
1 Zitrone		

Für die Vinaigrette:

2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Orangendressing:

1 Orange	1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Pfannküchlein:

150 g Mehl	1 Ei	1 Eigelb
1/4 l Milch	1/2 TL Salz	1 Schuss Mineralwasser
Olivenöl		

Für das Lachstatar ein Ei hart kochen.

Für die Pfannküchlein das Mehl mit dem Ei, dem Eigelb, der Milch und einem halben Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verrühren und einige Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Eine Vinaigrette aus dem Olivenöl, dem Essig, Senf, Salz und Pfeffer herstellen.

Für das Lachstatar den Lachs in sehr kleine Würfel schneiden. Den Saft einer Zitrone auspressen und etwas Abrieb herstellen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Gurken und das gekochte Ei ganz klein schneiden. Die Petersilie kleinhacken und mit dem Estragon und der Vinaigrette zu dem Lachs geben, alles gut vermischen und mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb sowie Salz abschmecken. Kalt stellen und einige Zeit ziehen lassen.

Für das Dressing die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Anschließend die Orange so fein schälen, dass keine weiße Haut an der Schale haftet. Nun die Schale in sehr dünne Streifen schneiden. Aus dem Öl, zwei Esslöffeln Orangensaft, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren und die Schalen hinzufügen.

Den Pfannkuchenteig mit etwas Mineralwasser aufschlagen. Mit einem Pinsel eine Pfanne mit Olivenöl einstreichen und nacheinander kleine Pfannkuchen backen und anschließend im Ofen warm stellen.

Das Lachstatar neben den Pfannküchlein auf Tellern anrichten und mit der Orangensauce umgießen.

Karl-Heinz Grigo am 21. Juli 2015