

# Räucherlachs-Tatar, Guacamole, Wasabi-Mayonnaise, Chips

**Für zwei Personen**

**Für den das Tatar:**

250 g Räucherlachs	2 Zitronen	4 Schalotten
1 Chilischote	1 Bund Dill	Zucker
100 ml Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

**Für die Guacamole:**

2 Avocados	100 g Cherrytomaten	1 Bund Schnittlauch
2 Zitronen	1 Bund Koriander	1 Prise brauner Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer		

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier	1 EL Weißweinessig	1 TL mittelscharfer Senf
200 ml Öl	2 TL Wasabipaste	1 Zweig Dill

**Für die Rote Bete:**

1 vorgekochte Rote Bete	2 EL dicker Balsamicoessig	1 EL flüssiger Honig
Olivenöl		

**Für die Brotchips:**

4 Scheiben Pumpernickel	Pflanzenöl
-------------------------	------------

**Sonstiges:**

150 g Cashewkerne

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Tatar den Lachs in feine Stücke hacken. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und sehr fein schneiden. Die Dillblätter von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zutaten damit beträufeln und das Ganze mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, entsteinen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, die Zitronenschale abreiben und für die Rote Bete beiseitelegen. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Cherrytomaten waschen und in feine Würfel schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und gemeinsam mit dem Schnittlauch klein schneiden. Das Ganze unter die Avocado mischen und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Für die Mayonnaise den Dill fein hacken. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Essig, dem Senf und dem Öl zu einer Mayonnaise verrühren. Anschließend mit dem Wasabi und dem Dill verfeinern.

Das Brot im Backofen knusprig backen.

Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und mit etwas Balsamicoessig, Olivenöl, Zitronenarabie sowie Salz und Pfeffer marinieren.

Das Lachstatar mit der Guacamole, der Mayonnaise und das Brot mit der roten Bete auf Tellern anrichten und mit den Cashewkernen garnieren.

Niklas Zeiner am 11. August 2015