

Lachs-Tatar mit Rettich-Carpaccio und Limetten-Schaum

Für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g Räucherlachs	1 Lachsfilet mit Haut à 150 g	1 Frühlingszwiebel
1 Limette	1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Carpaccio:

1 weißer Rettich	1 Schalotte	2 Limetten
150 g Crème fraîche	125 ml Sahne	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Fisch das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Die Haut abtrennen und zur Seite legen. Lachsfilet und Räucherlachs hacken. Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Von einer halben Limette die Schale abreiben und Saft herauspressen. Koriander und Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachswürfel mit Honig, Limettensaft, Limettenabrieb, einem Esslöffel Olivenöl, den Frühlingszwiebeln und den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Carpaccio eine halbe Schalotte fein würfeln. Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Aus der halben Limette den Saft herauspressen und mit Olivenöl, einer Prise Zucker, Schalotten, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermengen.

Für den Limettenschaum von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème fraîche heben. Die Schale und den Saft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachshaut-Chip die Lachshaut rundherum salzen und pfeffern. In Mehl wenden und abklopfen. In einer Pfanne mit Öl knusprig ausbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Lachstatar auf Rettich-Carpaccio mit Limettenschaum und Lachshaut-Chip auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Essig am 22. März 2016