

Lachs-Carpaccio, Avocado-Mango-Tatar, Wasabi-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

Lachsfilet à 500 g $\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel 10 ml Olivenöl
2 EL Schwarzer Sesam

Für die Wasabi-Vinaigrette:

1 Knolle Ingwer 20 g Sushi-Ingwer 1 Limette (Saft)
 $\frac{1}{2}$ Orange 1 Ei 20 ml Sojasauce
35 g Wasabi $\frac{1}{2}$ Bund Koriander Salz

Für das Mangotatar:

$\frac{1}{2}$ Avocado $\frac{1}{2}$ Schote Chili $\frac{1}{2}$ Flugmango
1 Limette (Saft, Abrieb) 4 Zweige Koriander 1 TL Chilisauc
100 ml Sesamöl Salz

Für das Carpaccio:

Den Lachs waschen, trocken tupfen und ganz eng in Klarsichtfolie wickeln. Für ein paar Minuten in das Gefrierfach legen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Teller mit Olivenöl bestreichen, den Lachs darauf platzieren und mit Zwiebeln und Sesam bestreuen.

Für die Wasabi-Vinaigrette:

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Orange schälen und halbieren. Den Ingwer Schälen, klein schneiden und in einer Knoblauchpresse auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Ingwersaft, Sushi-Ingwer, Limettensaft, Orange, Sojasauce, Wasabi, Salz und Koriander vermengen und pürieren.

Für das Mangotatar:

Die Mango und die Avocado schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auffangen. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenso fein hacken. Die Mango und Avocado mit Limettensaft- und Abrieb, Koriander, Chili und Chilisauc vermengen und mit Salz und Sesamöl abschmecken.

Carpaccio vom Lachs mit Avocado-Mangotatar und Wasabi-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Antony Ross am 10. Oktober 2017