

# Lachs-Steak tartare mit Spinat-Lasagne

**Für zwei Personen**

**Für das Lachssteak:**

1 Lachssteak à 300 g	1 Gurke	1 Tomatillo
1 Limette	1 Bund Koriander	1 Bund Schnittlauch
10 g Kressesamen	50 g Kapernäpfel	Olivenöl
Salz		

**Für die Spinatlasagne:**

750 g Babyblattspinat	1 Kohlrabi	1 Zehe junger Knoblauch
2 Schalotten	50 g Parmesan	1 Ei
100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
10 g Chilisalز	Olivenöl	

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Kressesamen in Wasser einweichen. Gemüsefond im Topf erhitzen. Parmesan reiben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Lasagne den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Kohlrabi schälen und in der viereckigen Form des Servierringes zurechtschneiden. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabischeiben in Gemüsefond blanchieren. Spinat im Fond blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit der Hälfte des Spinats vermengen.

Die andere Hälfte des Spinats mit Sahne und Crème fraîche pürieren, mit Chilisalز würzen. Abwechselnd Spinat, Kohlrabischeiben und einen Teil der Spinatcreme in einen Servierring schichten, mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 150 Grad überbacken. Übrige Spinatcreme beiseite stellen.

Ei trennen. Kochendes Wasser vom Herd nehmen. Eigelb für zehn Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für das Lachssteak den Lachs waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Lachs aus der Pfanne nehmen. Haut abziehen, bei 150 Grad in den Ofen geben und als Chip ausbacken. Lachs auf der Oberseite quadratisch bis zur Hälfte einschneiden und auf der Unterseite erneut für fünf Minuten anbraten. Limettenschale abreiben. Limette auspressen. Korianderblätter abzupfen und die Stiele gemeinsam mit Öl und Limettenabrieb in einem Mörser vermahlen und die Oberseite des Fisches damit einreiben. Gurke schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien, mit Koriandergrün sehr klein hacken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kapernäpfel in Scheiben schneiden und in etwas Öl rösten.

Lasagne und Lachs mit der Gemüsemarinade und den Kressesamen auf Tellern anrichten und mit dem Eigelb, Spinatcreme und Kapernäpfeln garniert servieren.

Ellen Hunt am 23. September 2015