Lachsforelle geräuchert, konfiert, roh, Tatar, Wachtelei

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	1 Schalotte	1 Limette
70 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für das geräucherte Filet:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	75 g Buchenspäne	2 TL neutrales Pflanzenöl
Salz		

Für den konfierten Lachs:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	500 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Mango-Avocado-Tatar:

1 Mango	1 Avocado	1 kleine rote Zwiebel
1 Orange	50 ml Himbeeressig	50 ml Olivenöl
50 g Honig	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:

4 Wachteleier	100 ml Essig	Salz, Pfeffer
---------------	--------------	---------------

Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Kräuter mit Lachs und Schalotte mischen.

Den Schmand unterheben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Limettenschale abschmecken.

Für das geräucherte Filet:

Das Lachsforellenfilet waschen, trockentupfen und in Portionen schneiden. Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden, Räucherspäne darauf streuen und die Filets auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Die Lachsforelle ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für den konfierten Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lachsforellenfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin im Ofen für ca. 8 Minuten gar ziehen lassen und nachträglich würzen.

Für das Mango-Avocado-Tatar:

Mango schälen, Avocado auslöffeln und beides in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Vinaigrette aus Olivenöl, Orangensaft, Orangenschale, Salz, Pfeffer, Honig, Himbeeressig und etwas heißem Wasser zusammenrühren und den Salat marinieren lassen.

Für das Wachtelei:

Wasser mit Essig und etwas Salz aufkochen lassen und einen kleinen Strudel erzeugen. Wachtelei aufbrechen und vorsichtig in die Mitte des Topfes geben. Wachweiches Ei nach wenigen Minuten mit einer Schöpfkelle entnehmen. Nachträglich mit etwas Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 28. August 2018