

Lachs-Tatar, Limetten-Dressing, Avocado, Crostini

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

300 g Lachsfilet	1 reife Avocado	1 reife Mango
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft
2 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl	2 EL neutrales Öl
4 Zweige Koriander	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Crostini:

1 Pck. Trockenhefe	250 g Mehl, 405	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	

Für das Limetten Dressing:

1 Limette, Abrieb, Saft	2 EL Sesamöl	1 EL Sojasauce
1-2 TL Blütenhonig	1 TL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Für die Deko:

½ Bund Dill

Für das Lachstatar:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitronensaft auspressen. Lachs in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch und Schalotte abziehen, fein hacken und zum Lachs geben.

Sojasauce, Sesamöl, Pfeffer und Salz hinzugeben.

Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit Chiliflocken, Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Mango schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zuerst eine Schicht aus der gewürfelten Avocado, darüber die Mango und zum Schluss den gewürfelten Lachs anrichten.

Für die Crostini:

Trockenhefe in 150 ml warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Zucker und Olivenöl vermengen. Anschließend die Hefe-Mischung hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten lang ruhen lassen.

Teig zu kleinen, ovalen Kugeln formen und mit Olivenöl bestreichen, danach für 10-15 Minuten backen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer eingeölkten Pfanne anrösten.

Für das Limetten Dressing:

Limette halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen und die Schale abreiben.

1 EL von dem Limettensaft, 1 TL von dem Limettenabrieb sowie alle anderen Zutaten miteinander vermengen. Dressing über das Lachstatar geben.

Für die Deko:

Dill als Garnitur verwenden.

Karolina Schwegler am 03. Januar 2025