

Zweierlei Lachs mit Rucola-Salat und Süßkartoffel-Chips

Für 2 Personen

350 g Lachs, geräuchert	150 g Rucolasalat	1 Süßkartoffel
1 Avocado, reif	1 Schalotte	2 Eier
10 Cherrytomaten	1 Zitrone, unbehandelt	160 g Frischkäse
30 g Crème-fraîche	250 g Butter	125 g Mehl
250 ml Milch	1 Schote Chili	10 g Pinienkerne
1 EL Essig, Balsamico	1 Bund Dill	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Zwei Tassen mit Klarsichtfolie auslegen. 200 Gramm Lachs so hineinlegen, dass er etwa zwei Zentimeter über den Rand der Tasse hinausragt. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und sieben. Die Chilischote längs aufschneiden und entkernen. 60 Gramm Frischkäse und 20 Gramm Crème-fraîche unter die Avocadomasse rühren, anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das Avocadomus in die Tassen füllen, den überlappenden Lachs darüberschlagen, mit Klarsichtfolie zudecken und kühl stellen. Eine Schalotte abziehen und fein hacken. Den Dill abzupfen, etwas übrig lassen und den Rest klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 50 Gramm Lachs in feine Stücke schneiden, das Ganze miteinander vermengen und pürieren. Alles mit dem restlichen Frischkäse und der übrigen Crème-fraîche vermengen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Dill und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und die Milch zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend 25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, diese unter den Teig rühren und anschließend Ruhen lassen. Eine halbe Suppenkelle Teig in die Pfanne geben und drei Minuten backen. Wenn sie ausgekühlt sind mit der Lachspaste bestreichen, einrollen und in Finger dicke Streifen schneiden. Die Süßkartoffeln schälen, in feine Streifen schneiden und dünne lange Raspeln mit einem Sparschäler abziehen. Anschließend abspülen und trocken tupfen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Späne darin portionsweise kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Rucola waschen, trocken schleudern, klein schneiden und auf Tellern geben. Die Cherrytomaten halbieren, den restlichen Zitronensaft, den Balsamico-Essig, einen Esslöffel Olivenöl und Zucker vermengen und mit den Tomaten über den Rucolasalat geben. Den Salat mit gerösteten Pinienkernen und den Süßkartoffelchips dekorieren. Die Avocado im Lachsmantel auf Teller anrichten, mit dem übrigen Dill garnieren und mit den Crepes servieren.

Danila Otto am 24. November 2009