

Lachs-Tatar mit Wodka-Rahm

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	100 g geräucherter Lachs	2 Scheiben Toastbrot
1 Zitrone	1 Limette	0,5 Bund Dill
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund glatte Petersilie
1 TL scharfer Dijon-Senf	100 ml Sahne	10 ml Wodka
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend zusammen mit dem geräucherten Lachs klein hacken. Beides in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone und die Limette halbieren und jeweils eine Hälfte auspressen. Beides mit dem Senf, einer Prise Zucker und einen Schuss Olivenöl vermischen. Den Dill, das Basilikum, die Petersilie und den Schnittlauch sehr fein hacken. Die Kräuter zu der Soße geben und vermengen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und tosten. Das Lachtatar mit der Kräutersauce gut vermengen. Die Sahne steif schlagen und mit Salz, Pfeffer und dem Wodka vermengen. Das Tatar mit Hilfe eines Anrichtrings auf Tellern anrichten. Die Wodkasahne oben auf geben. Das Toast dazu reichen und servieren.

Christian Bondolfi am 01. Februar 2011