

Lachs-Tatar mit Limetten-Wodka-Sahne und Baguette

Für zwei Personen

1 Lachsfilet, à 200 g	1 Schalotte	1 Frisée-Salat
1 Limette	0,25 Bund Schnittlauch	1 Cornichon
1 TL Kapern	2 EL Crème-fraîche	0,25 Pk. Trockenhefe
180 g Mehl (Typ 550)	50 ml Sahne	10 ml Wodka
2 EL Olivenöl	3 EL weißer Balsamico	Mehl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 100 Milliliter warmes Wasser in eine Schüssel geben und die Trockenhefe darin auflösen. Das Mehl und etwas Salz dazugeben und zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten. Eine Baguette aus dem Teig formen, mehrmals einritzen und mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend für circa 20 Minuten in den Backofen geben, bis es knusprig braun ist. Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit kochendem Wasser übergießen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Cornichon und die Kapern fein hacken. Die Limette halbieren, eine Scheibe für die Garnitur abschneiden und den Saft auspressen. Etwas Schale abreiben. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel auf das Eis geben. Zwei Esslöffel Olivenöl und den Limettensaft zu dem Tatar geben. Die Schalotte, Cornichon, Kapern und den Schnittlauch zugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und den Wodka, Crème-fraîche und die Limettenschale unterheben. Aus dem Balsamicoessig, dem restlichen Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Die Blätter vom Frisée zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter durch die Marinade ziehen und auf Tellern anrichten. Das Tatar neben den Salat geben, mit der Wodkasahne garnieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Renate Burkard am 18. Dezember 2012