

Lachs-Tatar mit Meerrettich-Eiscreme

Für zwei Personen

Für den Lachs:

130 g Lachsfilet	2 Limetten	2 Frühlingszwiebeln
10 g Meerrettich	1 Knoblauchzehe	1 EL Sesamsamen
50 ml Rapsöl	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für das Meerrettich-Eis:

200 ml Sahne	2 Eier	3 EL scharfen Meerrettich
1 Prise Zucker		

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Den Knoblauch abziehen und reiben. Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Alles mit dem Rapsöl verrühren und mit Piment d'Espelette sowie Salz würzen. Für das Meerretticheis die Eier trennen. Das Eigelb mit der Sahne, dem Meerrettich sowie einer Prise Zucker vermengen. Die Masse anschließend für 15 Minuten in die Eismaschine geben. Den Lachs zusammen mit dem Meerretticheis auf einem Teller anrichten und servieren.

Marion Leopoldi am 24. Oktober 2014