

Lachs-Tatar mit Mango-Papaya-Relish und Limonen-Soße

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet, á 300 g	1 Rettich	10 g Ingwer
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	1 Schälchen Kresse	Sesamöl
weißer Balsamicoessig	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Mango-Papaya-Relish:

1 Salatgurke	1 Mango	1 Papaya
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Für die Limonensauce:

1 Eigelb	250 ml Keimöl	1 Limette
Salz		

Für die Garnitur:

1 EL weißer Sesam	1 EL schwarzer Sesam
-------------------	----------------------

Den Rettich waschen und in längliche Scheiben hobeln.

Den Lachs waschen, trocken tupfen, fein würfeln und mit dem gehackten Koriander, Kresse, geschältem und kleingeschnittenem Ingwer mischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Sesamöl abschmecken.

Das gewürzte Lachstatar auf die Rettichscheiben geben und einrollen.

Die Salatgurke, Mango und Papaya waschen, fein würfeln und mit dem gehackten Koriander mischen.

Ein Ei trennen und den Saft einer Limette auspressen. Das Eigelb mit dem Keimöl, Salz und Limonensaft mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise verarbeiten.

Das Lachstatar mit Mango-Papaya-Relish und Limonensauce auf Tellern anrichten und mit den Sesamkörnern bestreut, servieren.

Erwin Kirchner am 04. August 2015