

Lachs-Tatar, Lachs-Praline und Lachs-Blini

Für zwei Personen

Für die Lachsblini:

200 g Lachsfilet	2 Scheiben Serranoschinken	20 Salbeiblätter
1 Ei	125 g Buchweizenmehl	$\frac{1}{4}$ Hefewürfel
60 ml Milch	1 TL Zucker	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet	1 Limette	1 TL körniger Senf
100 g Schmand	Puderrucker	Salz
Pfeffer		

Für die Lachspraline:

4 Scheiben Räucherlachs	100 g Frischkäse	40 g Sahnemeerrettich
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	50 g Senf, mittelscharf
50 g flüssiger Honig	Salz	Pfeffer

Für die Lachsblinis 16 Salbeiblätter klein schneiden. Ein Ei trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit Hefe, Eigelb, dem Salbei und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und ziehen lassen. Milch erhitzen und mit einem Holzlöffel löffelweise unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und darin kleine Blinis aus dem Teig ausbacken. Lachs waschen, trocken tupfen und zwei gleich große Würfel schneiden und jeweils mit zwei Salbeiblättern belegen, salzen, pfeffern und mit einem Streifen Schinken umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen die Lachspäckchen von allen Seiten anbraten.

Für das Tatar Limette halbieren und auspressen. Schmand mit dem Limettensaft einer halben Limette und etwas Puderrucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs waschen und trocken tupfen. Lachs waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Senf und Limettensaft abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Praline Zitrone halbieren und auspressen. Dill abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Aus Frischkäse, Meerrettich, einem Teelöffel Zitronensaft und Dill eine Creme herstellen, die Räucherlachsscheiben damit füllen, zu Kugeln formen und kaltstellen. Senf und Honig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Das Lachstatar mithilfe eines Servierings auf die Teller geben und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Limettensauerrahm auf dem Tatar verteilen. Etwas Limettenschale abreiben und darüber geben. Die Lachspralinen auf den Teller geben, Honig-Senf-Sauce darum streichen. Auf je einen Blini das Lachspäckchen setzen und alles sofort servieren.

Solveig Hartfiel am 02. August 2016