

Lachs-Tatar, Garnelen, Jakobsmuscheln auf Birnen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

150 g Lachsfilet	150 g Räucherlachs	1 Frühlingszwiebel
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft, Abrieb)	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL Kapern
1 TL flüssiger Honig	75 g Crème-fraîche	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Riesengarnele:

300 g Riesengarnelen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 TL Oregano	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	2 Birnen	1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker	1 Schuss Birnengeist	100 ml Birnensaft
1 Splitter Zimtstange	1 Streifen Orangenschale	1 Streifen Zitronenschale
1 Zweig Thymian	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 TL Butter	Mehl, Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 TL Lachskaviar	1 Knoblauchzehe	Shiso-Kresse
2 Scheiben Ciabattabrot	30 g Butter	Salz

Für das Lachstatar:

Den frischen und geräucherten Lachs fein würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trocken wedeln und gemeinsam mit den Kapern fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben und vermischen. Olivenöl, Honig, die Hälfte vom Limettenabrieb und Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche mit dem restlichen Limettenabrieb und Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Riesengarnele:

Die Garnelen abbrausen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen. Knoblauch abziehen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, mit der Vanilleschote und Knoblauchzehe aromatisieren und die Garnelen von jeder Seite kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Anschließend herausnehmen und im Ofen warm halten.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Birnen schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren, die Butter und die Birnenwürfel dazugeben und unter wenden kurz anbraten. Mit dem Birnengeist ablöschen und den Birnensaft hinzugießen. Danach den Splitter von der Zimtstange, Vanilleschote, Orangen- und Zitronenschale dazugeben. Alles kurz einköcheln und etwas reduzieren lassen. Die Jakobsmuschel salzen, pfeffern, leicht mehlieren und in Öl anbraten. Eine Scheibe Ingwer, eine Scheibe Knoblauch und einen kleinen Zweig Thymian in der Pfanne mitbraten lassen.

Für die Garnitur:

Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Knoblauch einlegen. Das sehr dünn aufgeschnittene Baguettebrot darin von beiden Seiten knusprig anbraten, leicht salzen und auf Krepppapier abtropfen lassen. Trilogie aus dem Meer: Lachstatar mit aromatisierter Garnele und Jakobsmuscheln auf Birnenragout anrichten. Mit Lachskaviar, dem Baguettebrot und der Shisokresse garnieren und servieren.

Alexandros Karakatsis am 08. August 2017