

Lachs-Tataki mit Miso-Mayonnaise

Für zwei Personen

100 g Lachsfilet	2 zimmerwarme Eier	250 ml Rapsöl
1 TL Senf	1 TL helle Misopaste	1 Limette
1 Orange	1 cm Ingwer	50 ml helle Sojasauce
1 EL Sesamöl	2 EL helle Sesamsaat	1 EL dunkle Sesamsaat
0,5 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Eier trennen. Eigelb und Senf in einen schmale Rührschüssel geben. Mit einem Rührgerät verquirlen, dabei nach und nach kleine Mengen Öl hinzufügen. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Mayonnaise mit Misopaste, etwas Salz und ggf. einem Spritzer Limettensaft und etwas Limettenabrieb abschmecken.

Orangenschale abreiben. Ingwer schälen und sehr fein reiben. Mit Sesamöl und Sojasauce gut vermischen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in quadratische Würfel schneiden. Lachswürfel in die Sojasaucenmischung einlegen. Etwas Orangenschale untermischen.

Lachswürfel aus der Sojasaucenmischung nehmen und im Sesam wälzen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Lachswürfel auf allen Seiten darin kurz anbraten.

Lachs-Tataki auf Teller anrichten und mit Miso-Mayonnaise garniert servieren.

Carina Mayer-Pendl am 17. März 2020