

Lachs-Tatar mit Avocado, Feldsalat und Radieschen

Für zwei Personen

Für das Tatar mit Avocado:

250 g Lachsfilet, ohne Haut	1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe
1 kl., milde Chilischote	2 Zitronen	50 ml Sojasauce
2 Zweige Minze	50 g brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

400 g Feldsalat

Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen	Salz	Pfeffer
-------------------	------	---------

Für das Dressing:

1 Zitrone	2 EL mittelscharfer Senf	3 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 EL Zucker

Für das Tatar mit Avocado:

Den Lachs waschen, trockentupfen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Chilischote der Länge nach aufschneiden und auch sehr fein hacken. Sojasauce mit Knoblauch und Chili vermengen. 1 Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen zur Sojasauce geben. Lachswürfel hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado halbieren und die eine Hälfte klein würfeln. Die andere Hälfte leicht zerstampfen. Die andere Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Zitronensaft über die zerstampfte Avocado geben.

Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und auch zur zerstampften Avocado geben. Mit braunem Zucker vermengen.

Zuerst die zerstampfte Avocado in einen Anrichte-Ring geben. Dann den Lachs zusammen mit Avocado-Würfeln darauf verteilen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Für die Radieschen:

Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden. In eine kleine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer vermengen. 3 Minuten ziehen lassen.

Für das Dressing:

Senf in eine kleine Schüssel geben. Öl, Apfelessig und 1 EL Wasser hinzufügen. Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles vermischen. Dill abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzugeben. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft dazugeben. Alles vermengen und zu einem Dressing verarbeiten. Dressing mit dem Feldsalat vermengen und Radieschen dazugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria-Carmen Wohnhas am 28. Juli 2020