

Lachs-Tatar mit Limetten-Creme und Röstzwiebel-Baguette

Für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g Lachsfilet

150 g Räucherlachs

Für das Honig-Limetten-Dressing:

1 Limette

3 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 rote Chilischote

2 EL flüssiger Honig

2 Zweige Minze

6 Zweige Koriander

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Limettencreme:

150 g Crème-fraîche

1 Limette

Salz, weißer Pfeffer

Für das Baguette:

2 EL Röstzwiebeln

150 ml Milch

175 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Packung Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano

20 ml Olivenöl

Salz

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

2 EL geröstete Erdnüsse

Für das Tatar:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilet sowie den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und kühl stellen.

Für das Honig-Limetten-Dressing:

Minze und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Minzblätter abzupfen und hacken. Koriander mitsamt den Stielen grob hacken.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, dann fein würfeln.

Limette unter heißem Wasser abspülen und 1 Esslöffel Schale abreiben.

Dann Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Honig, Chili, Minze, Koriander und Olivenöl verrühren. Dressing mit dem Tatar vermengen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Limettencreme:

Limette halbieren und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Baguette:

Röstzwiebeln, Milch, Mehl, Backpulver, Oregano, Öl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Baguette formen und im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Erdnüsse hacken. Tatar mit Frühlingszwiebeln und Erdnüssen garnieren.

Das Lachstatar und die Limettencreme schichtweise auf dem Teller anrichten und servieren.

Kamilla Kowalewski am 08. März 2022