

Cocktail, Räucherlachs, Krabben, Erdbeer-Joghurt, Brot

Für zwei Personen

Für das Tatar:	150 g Räucherlachs	150 g Nordseekrabben, gekocht
3 cm Ingwer	1 Limette, Abrieb, Saft	4 Zweige glatte Petersilie
gemahlener Thymian	4 EL natives Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für den Joghurt:	1 kleine Salatgurke	1 Gewürzgurke
5 cm frischer Meerrettich	1 EL Kapern	100 g frische Erdbeeren
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, ganze Frucht	200 g griech. Joghurt, 10%
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 ml natives Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für Oliven und Kapern:	10 schwarze Oliven	10 grüne Oliven
1 EL Kapern	2 Eier	50 g Mehl
100 g Paniermehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für das geröstete Brot:	2 Scheiben Weißbrot	2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl		
Für die Garnitur:	essbare Blüten	

Für das Tatar: Den Räucherlachs sehr fein würfeln, Krabben fein hacken. Lachs und Krabben miteinander vermengen.

Limettenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Ingwer fein reiben. Olivenöl mit Ingwer, Limettenschale und -saft vermengen.

Räucherlachs und Krabben mit der Marinade vermengen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Geschnittene Petersilie unterheben.

Für den Joghurt: Zitronenschale reiben, Saft auspressen und beides auffangen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt mit Zitronenschale, Saft und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Gurke waschen und ebenfalls grob schneiden. Kräuter, Gurke, Kapern und Gewürzgurke in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Erdbeeren waschen, trockentupfen, Grün entfernen und würfeln. Joghurt mit Gurkenpüree und Erdbeeren vermengen, mit Olivenöl und Essig verfeinern und nochmals abschmecken.

Für Oliven und Kapern: Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Paniermehl und Eiern bereitstellen. Mehl auf einen flachen Teller geben und leicht pfeffern. Paniermehl ebenfalls auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Oliven und Kapern zunächst in Mehl, anschließend in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl wenden und bei 170 Grad im heißen Fett goldgelb frittieren.

Für das geröstete Brot: Rinde abschneiden und das Brot in der Mitte halbieren.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Brot hineingeben und kurz rösten, anschließend Knoblauch hinzugeben und das Brot goldbraun fertigrösten.

Für die Garnitur: Joghurt in ein Glas schichten und mit Tatar, gebackenen Kapern und Oliven und Röstbrot toppen.

Oliver Hagen am 28. Mai 2024