

Lachstatar auf Toast, Wachtelei, Lachsrose

Für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet	2 cm Meerrettich	4 Scheiben Toastbrot
1 Limette, Saft	1 Bund Dill	Salz, Pfeffer

Für die Avocadocreme:

2 reife Avocados	1 cm frischer Meerrettich	1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier	1 Ei	Mehl
Paniermehl	Öl	

Für die Garnitur:

2 Scheiben Bacon	1 Hand Wildkräutersalat	2 TL Senf
4 EL Kräuterssig	2 EL Öl	1 TL Zucker

Für den Lachs:

Vom Mittelteil des Lachses vier dünne Tranchen abschneiden. In einer Schüssel mit frischem Meerrettich, etwas Salz und Limettensaft marinieren. Dann die Schüssel abdecken. Restlichen Lachs zu Tartar würfeln, feingehackten Dill, etwas Salz, Limettensaft und Pfeffer hinzugeben.

Toastbrot hell anrösten und mithilfe eines Servierings vier Kreise ausstechen.

Für die Avocadocreme:

Avocados halbieren, vom Kern befreien und Fruchtfleisch grob würfeln.

Zitrone auspressen und Avocado mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern. Etwas Meerrettich hineinreiben, Sahne hinzugeben und zu einer Creme verrühren.

Für die Wachteleier:

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Wachteleier 1-2 Minuten kochen. Eier abschrecken und vorsichtig schälen. Eine Panierstraße aus verquirltem Hühnerei, Mehl und Paniermehl aufbauen und Wachteleier je zweimal erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und im Paniermehl wälzen. Anschließend im Öl goldgelb ausbacken.

Für die Garnitur:

Bacon in einer Pfanne anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Dressing aus Essig, Öl, Senf und Zucker herstellen und mit Wildkräutersalat vermengen. Avocadocreme auf Teller geben. Lachstranchen zu Nestern formen und auf die Avocadocreme legen. Wachtelei hineinlegen und mit Baconchip garnieren. Lachstatar auf Toast anrichten. Mit ein paar Blättern mariniertem Wildkräutersalat garniert servieren.

Johanna Zwarg am 15. April 2025