

# Lachs-Avocado-Tatar, Schalotten-Crunch, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Tartar:**

|                         |                 |                  |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| 150 g Lachsfilet        | 1 reife Avocado | 3 Limetten, Saft |
| 150 ml dunkle Sojasauce | 50 ml Mirin     | 50 ml Reisessig  |
| 40 ml Sesamöl           | 100 g Zucker    | Salz, Pfeffer    |

**Für den Schalottencrunch:**

|                   |      |                 |
|-------------------|------|-----------------|
| 2 Schalotten      | Öl   | 2 EL Weizenmehl |
| 2 EL Speisestärke | Salz |                 |

**Für die Mayonnaise:**

|                 |                |                       |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| 1 Limette, Saft | 1 Ei           | 1 EL Weißweinessig    |
| 1 TL Dijonsenf  | 1 EL Gochujang | 240 ml Sonnenblumenöl |
| Salz            |                |                       |

**Für den Gurkensalat:**

|                    |                     |                   |
|--------------------|---------------------|-------------------|
| 2 Mini-Gurken      | 2 Frühlingszwiebeln | 1 EL heller Sesam |
| 1 EL dunkler Sesam |                     |                   |

**Für die Garnitur:**

6-8 Halme Schnittlauch

**Für den Tartar:**

Die Avocado halbieren, schälen und würfeln. Anschließend mit Limettensaft und Salz dressieren. Lachsfilet in dieselbe Größe würfeln.

40 ml Limettensaft, Sojasauce, Mirin, Reisessig, Sesamöl und Zucker in einen Behälter geben und umrühren bis sich der ganze Zucker gelöst hat.

Lachswürfel in der Soja-Limetten Marinade ziehen lassen.

**Für den Schalottencrunch:**

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden.

Mehl und Speisestärke vermengen. Schalottenringe im Mehl-Stärke-Mix wälzen und alle Ringe auseinanderziehen. In Öl frittieren und auf Küchenpapier auslegen.

**Für die Mayonnaise:**

Ei, Senf, Essig und Öl in einen hohen Behälter geben und mit einem Pürierstab langsam Emulsion schaffen. Anschließend Gochujang hinzugeben, umrühren und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

**Für den Gurkensalat:**

Gurken in dünne Ringe schneiden und in der Soja-Limetten Marinade der Lachswürfel ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und mit Sesamkernen bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch sehr fein schneiden.

Mithilfe eines Anrichteringes zuerst Avocado, dann den Lachs und zum Schluss den Schalotten-Crunch schichten. Darauf Mayonnaise und Schnittlauch verteilen.

Ilija Kovacevic am 02. September 2025