

# Lachs-Tatar, -Sashimi, Reis-Crunch, Avocado, Kokos-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Sashimi:**

2 Lachsfilets à 150 g                      4 EL Sojasauce                      4 EL Schwarzer Sesam

Salz    Pfeffer

**Für das Tatar:**

2 Lachsfilets à 150 g                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch                      1 Limette

1 TL Senf                                      Salz    Pfeffer

**Für das Reiscrunch:**

Reispapier                                      Salz    Pfeffer

**Für die Bananenchips:**

1 Kochbanane                                      Salz

**Für die Avocadocreme:**

2 reife Avocados                               $\frac{1}{2}$  Zitrone                                      Salz, Pfeffer

**Für die Kokoscreme:**

200 ml Kokosmilch                              1 TL Stärke

**Für das Sashimi:**

Lachs in lange Balken schneiden. Komplet mit Sojasauce marinieren (bei genügend Zeit ca. 2 Stunden darin ziehen lassen) und im Sesam wälzen.

Marinierte Lachsbalken kurz von jeder Seite in einer heißen Pfanne anbraten.

**Für das Tatar:**

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter den Lachs mischen. Senf und etwas Limettensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wichtig: Nach kurzem Stehen noch einmal abschmecken und nachwürzen.

**Für das Reiscrunch:**

Reispapier frittieren, anschließend salzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Bananenchips:**

Die Kochbanane schälen, mit einem Trüffelhobel in heißes Fett hobeln und frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**Für die Avocadocreme:**

Den Kern entfernen und die Avocado aus der Schale trennen. Mit einer Gabel zu einer glatten Creme verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone auspressen und etwas Saft zur Creme geben und vermengen.

**Für die Kokoscreme:**

Die Kokosmilch aufkochen lassen und mit Stärke binden.

Avocadocreme auf den Teller streichen, Lachs in Stücke schneiden und mit dem Tatar und der Kokoscreme anrichten. Mit den Bananen- und Reischips verzieren und servieren.

Nelson Müller am 08. März 2018