Tramezzini mit Lachs, Avocado auf Apfel-Gurken-Pistou

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet ohne Haut

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Avocadocreame:

1 Avocado

Salz

Für das Tramezzini:

2 Scheiben Tramezzini

Pfeffer

Für das Apfel-Gurken Pistou:

1 saurer, grüner Apfel

1 TL Xanthan

Für die Garnitur:

1 EL Forellenkaviar

1 EL m.-scharfer Senf

Salz

$\frac{1}{4}$ rote Chilischote

Pfeffer

Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Gurke

Salz

5-6 Blätter Brunnenkresse

1 EL Olivenöl

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft

Salz

$\frac{1}{2}$ Limette, Saft

Pfeffer

Für das Lachstatar:

Den Lachs in feine Würfel hacken. Fisch mit Olivenöl benetzen.

Limettensaft auspressen und unterrühren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, fein hacken und zum Tatar geben. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen und vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Für die Avocadocreame:

Avocado mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und mit etwas gehackter Chilischote pürieren. Mit Olivenöl glattrühren.

Für das Tramezzini:

Tramezzini dünn aufschneiden und 1 cm kleine Löcher ausstechen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anrösten.

Tramezzi anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im warmen Zustand um einen Metallstil, z.B. von einem Rührbesen, wickeln und abkühlen lassen.

Für das Apfel-Gurken Pistou:

Die Hälfte der Gurke und die Hälfte des Apfels in feine Würfel schneiden.

Apfel kurz in Limettensaft einlegen, damit dieser nicht braun wird. Die restliche Gurke und den Apfel entsaften. Xanthan mit 150 ml kaltem Wasser aufmixen, um Klumpenbildung zu vermeiden. Die Xanthan-Mischung langsam mit einem Stabmixer dem Apfel-Gurkensaft begeben bis die Flüssigkeit eine leicht gelierte Konsistenz hat. Die Apfel- und Gurkenwürfel mit der Flüssigkeit vermengen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Tatar und Avocadocreame in je einen Spritzbeutel geben. Das Tatar in die Tramezzini spritzen und mit der Avocadocreame, Forellenkaviar und etwas Brunnenkresse ausgarnieren.

Nelson Müller am 26. September 2025