

## Geräuchertes Lachs-Tatar

### Für 2 Portionen:

#### Für das Tatar:

500 g Lachs (Sushi)	1 Limette	1/2 TL Honig
2 Zweige Koriander	2 kleine Schalotten	30 ml Olivenöl

#### Für das Topping:

1/2 Bund Schnittlauch	20 g weißer Sesam	50 g Macadamianüsse
60 g Kapern	200 ml Sonnenblumenöl	1 Schachtel Kresse

Salz, Pfeffer

#### Für das Tatar:

Limettenzesten mit einem Sparschäler von der Limette schälen und in einer kleinen Schüssel mit dem Öl bedecken. 1 Stunde ziehen lassen.

Lachs mit einem scharfem Messer sehr fein hacken. Honig im Limettensaft auflösen. Schalotten schälen und klein hacken.

Anschließend in eine große Schüssel geben und Lachs, Limetten-Honig sowie Olivenöl hinzufügen. Mit einem Löffel alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Smokebox mit Räucherpellets befüllen und Gasgrill auf indirekte Hitze vorheizen. Tatar mit Hilfe eines Servierings (alternativ eine große Tasse nutzen) auf der Grillschale anrichten. Grillschale in den Grill in die indirekte Zone setzen und Tatar 20-30 Minuten räuchern.

#### Für das Topping:

Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld des Gasgrills auf geringer Hitze vorheizen. Macadamianüsse grob hacken, mit Sesam in der Pfanne 5 Minuten anrösten und beiseitestellen. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf auf dem Seitenkochfeld bei mittlerer auf 170 °C erhitzen. Temperatur mit dem BBQ-Thermometer kontrollieren.

Kapern gründlich mit Küchentrepp abtrocknen, mit einer Kelle ins Öl geben (Achtung, es könnte spritzen) und ca. 10 Sekunden frittieren.

Kapern aus dem Öl holen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Kresse abschneiden, Schnittlauch hacken und zusammen mit Sesam, Nüssen und Kapern aufs Tatar geben. Sofort servieren.

Frederik Wußler am 17. Februar 2025