

Lachs-Tatar mit drei Garnituren und Wodka-Sahne

Für 4 Personen

Wodkasahne:

0,5 Zitrone	4 EL Crème-fraîche	2 EL Sahne, geschlagen
2 cl Wodka	Meersalz, fein	

Garnituren:

0,5 Zitrone	2 g Algen, getrocknet	100 g Nordseekrabben
4 – 6 Austern	20 g Kaviar	Olivenöl

Tatar:

400 g Wildlachsfilet	0,5 Zitrone	1 – 2 Schalotten
4 EL Olivenöl, extra nativ	1 – 2 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer
Meersalz, fein		

Wodkasahne:

Ein paar Tropfen Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche und Sahne miteinander vermischen und mit Salz, Zitronensaft und Wodka abschmecken. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Garnituren:

Den Saft der Zitrone auspressen. Algen einmal aufkochen, quellen lassen, abkühlen und fein hacken. Die Krabben aus der Schale lösen, klein schneiden, mit den Algen vermischen und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft würzen. Die Austern öffnen, das Austernfleisch gut über einem Sieb abtropfen lassen, klein hacken und kalt stellen.

Tatar:

Das Lachsfilet kalt abwaschen, trocknen und das graue Fett sorgfältig entfernen. Das Filet erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und anschließend in sehr kleine Würfel schneiden. Die Lachswürfel in eine Schüssel geben und diese auf Eis stellen, damit der Tatar schön kalt bleibt. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte schälen, halbieren und möglichst fein würfeln. Den Tatar zuerst mit den Schalotten und dem Olivenöl vermischen, dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abschmecken. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterheben. Mit Hilfe eines kleinen Ringes jeweils drei Tatarportionen (ein bis zwei Esslöffel) auf vier Tellern anrichten, mit etwas Wodkasahne und je einem knappen Teelöffel Algen-Krabbenmischung, gehackten Austern und Kaviar je nach Geschmack garnieren und servieren.

Lea Linster am 16. Dezember 2011