

# Lachs mit Kohlrabi, Petersilien-Pesto und Tatar-Crostini

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

2 Lachsfilet à ca. 150 g                      Olivenöl                      Salz

Pfeffer

### Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi                                      1 Zitrone                                      3 EL Butter  
100 ml Gemüsefond                       $\frac{1}{2}$  Bund frischer Kerbel                      1 Prise Piment-d'Espelette

### Für das Petersilienpesto:

100 g frischer Babyspinat                      1 Zitrone                                      50 g Mandelblättchen  
3 EL Butter                                      1 Bund glatte Petersilie                      100 ml Olivenöl  
Salz    Pfeffer

### Für den Tatar-Crostini:

1 Lachsfilet, à 100 g (ohne Haut)                      15 cm Baguette                                      1 Limette  
1 Frühlingszwiebel                                      Olivenöl                                      Salz

Den Lachs mit der linken Hand zusammendrücken, so dass er sich nach oben wölbt und auf der Hautseite im Abstand von etwa einem Zentimeter einschneiden. Auf der Fleischseite und in den Einschnitten salzen. Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite etwa fünf Minuten braten. Erst ganz am Ende kurz umdrehen, unter Zugabe eines guten Stücks Butter in den Rand der gekippten Pfanne gleiten lassen und kurz von der Fleischseite anbraten.

Für den Kohlrabi die Knollen schälen. Etwaige holzige Teile an der Strunkseite entfernen. In Würfel schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebel fein schneiden, in etwas Butter ohne Farbe angehen lassen. Kohlrabi zugeben und mit dem Fond im geschlossenen Topf langsam garen. Kerbelblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Vor dem Servieren den Kohlrabi mit dem Saft einer halben Zitrone, Kerbel und Piment d'Espelette würzen und mit Butter leicht abbinden.

Für den Tatar-Crostini den Lachs in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel ebenfalls fein hacken und unter den Lachs heben. Etwas Limettenabrieb, ein paar Spritzer Limettensaft sowie Olivenöl dazu geben und salzen. Aus dem Baguette längs zwei schmale Stücke ohne Rinde schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin knusprig braten, danach auf Küchenpapier entfetten und das Lachstatar darauf geben.

Für das Petersilienpesto die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Butter in einem kleinem Topf schmelzen, durch ein Passiertuch geben und anschließend noch einmal erhitzen, bis sie eine goldgelbe bis hellbraune Farbe angenommen hat.

Spinat und Blattpetersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und klein schneiden. Mandelblättchen, Spinat und Petersilie kurz in der Moulinette nicht zu fein pürieren. Die Nussbutter nach dem Pürieren unterheben.

Lachs und Kohlrabi auf Tellern anrichten, Petersilienpesto darüber geben und den Tatarcrostini danebenlegen.

Stefan Lorenzer am 01. Februar 2016