

# Lachs-Tatar mit Avocado-, Auberginen- und Mango-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Lachstatar:**

1 Lachsfilet à 300 g,	1 Schalotte	1 Limette
1 TL Sesamöl	1 EL Sojassauce	weißer Pfeffer

**Für die Avocado-Creme:**

1 Avocado	1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch
1 TL Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

**Für die Auberginen-Creme:**

1 Aubergine	2 EL Zitronensaft	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Tahina (Sesampaste)	2 EL Olivenöl
Kumin	Salz	Pfeffer

**Für die Mango-Creme:**

1 Mango	1 rote Chilischote	100 g Mascarpone
100 g Joghurt, 3,5%	3 EL Olivenöl	1 TL Fischsauce
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 TL (Lachs-) Kaviar	2 grüne Oliven	2 schwarze Oliven
1 Granatapfel		

**Für das Lachstatar:**

Den Lachs waschen und trockentupfen. Vom Fett befreien und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und feinhacken. Lachs, Schalotten, Öl und Sojasauce miteinander vermengen. Limette halbieren und auspressen. Saft unter das Tartar geben und mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Avocado-Creme:**

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch aus der Schale entnehmen. Avocadofleisch mit einer Gabel zerkleinern. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Zitronensaft mit Crème fraîche und Avocado zu einer Creme vermengen.

Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Auberginen-Creme:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aubergine vom Stunk befreien, halbieren, die Haut mit einer Gabel einstechen und die beiden Hälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Auberginenhälften für 20 Minuten im Ofen backen. Wenn sich die Schale leicht einstechen lässt, das Auberginenfleisch auskratzen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft mit Auberginenfleisch, Olivenöl und Sesampaste mischen.

Knoblauch abziehen, pressen und zur Auberginencreme geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Creme heben. Für die Mango-Creme Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern befreien und in grobe Stücke schneiden. Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und grob hacken. Furchtfleisch, Chili und Öl in eine Schüssel geben und mit Fischsauce durchmengen. Pürieren und Mascarpone und Joghurt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Den Granatapfel halbieren und 1 TL Kerne auslösen. Lachstatar mit Avocado-, Auberginen- und Mango-Creme mit schwarzen und grünen Oliven, Lachskaviar und Granatapfelkernen garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Prien am 04. Mai 2017