

Lachs mit Guacamole, Schmand, Gurken-Tomaten-Salsa

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 140 g 1 Limette grobes Meersalz

3 EL Olivenöl

Für die Guacamole:

1 reife Avocado 1 Limette 1 Zitrone

30 g Crème-fraîche Salz Pfeffer

Für die Salsa:

1 Salatgurke 2 Ochsenherztomaten 1 rote Zwiebel

1 rote kleine Chilischote $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 1 TL Zucker

Für die Schmand-Creme:

150 g Schmand 100 g Crème-fraîche 4 Blatt Gelatine

150 g Sahne 1 EL Honig 1 Limette

Salz

Für den Lachs:

Lachs waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit einem Bunsenbrenner abflämmen. 1 TL Limettenzesten abreiben. Lachs mit Zesten bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz bestreuen.

Für die Guacamole:

Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauskratzen und mit einer Gabel zerdrücken. Limette und Zitrone halbieren und den Saft von je einer Hälfte auspressen. Limetten- und Zitronensaft durch ein feines Sieb streichen und zugeben. Crème Fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa:

Tomaten waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und Hälften klein würfeln. Gurke waschen, ebenso in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, Kerne herauskratzen und Schote fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Gurken, Chili, rote Zwiebelwürfel, Koriander und Petersilie vermengen, mit Öl beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmand-Creme:

Schmand und Crème Fraîche glatt rühren. Limettenzesten abreiben, dann Limette halbieren und den Saft auspressen. Schmand-Mix, Honig, Limettensaft- und Zesten vermengen und mit Salz würzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in 2 EL Sahne auflösen. Gelatine gemeinsam mit der restlichen Sahne unter die Masse rühren. Alles in einen Siphon (ISI-Flasche) geben und kalt stellen. Siphon mit 2 Patronen bestücken und Schmand kurz vor dem Servieren als Mousse auf die Teller sprühen.

Geflämmter Lachs mit Guacamole, Schmand-Creme und Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 12. September 2017