

Lachs-Tatar auf Salat, Lachs-Praline auf Joghurt-Creme

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:	1 Lachsfilet à 200 g	Öl, Chilisalz, Pfeffer
Für den Salat:	1 Radicchio	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
50 g Pinienkerne	10 Scheiben Bacon	20 ml Olivenöl
20 ml Balsamico	Meersalz, Pfeffer	
Für das Lachstatar:	1 Lachsfilet à 200 g	2 Frühlingszwiebeln
1 Limette	2 EL kleine Kapern	2 Kapernäpfel
150 g Crème-fraîche	1 TL Lachskaviar	1 Kästchen Kresse
Für die Lachspraline:	1 Lachsfilet Haut à 200 g	2 Platten Frühlingsrollenteig
1 Zweig Koriander	1 Lauch	1 Zitrone
1 Orangen	1 TL Sesamsamen	$\frac{1}{2}$ TL Madras-Curry
400 g Butterschmalz	150 g Naturjoghurt	150 g Crème-fraîche
Meersalz		

Für das Lachsfilet: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lachs waschen, trockentupfen und im vorgeheizten Ofen mit Frischhaltefolie bedeckt vorgegaren. Den Fisch der Hautseite in einer Pfanne mit wenig Öl kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat: Radicchio halbieren, vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbräunen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Den Bacon ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und in feine Streifen schneiden.

Den Radicchio mit Pinienkernen, Bacon und Dressing vermengen.

Für das Lachstatar: Den Lachs waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Limette heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Kapern fein hacken.

Die Lachswürfel mit der Hälfte des Limettensafts und -schale, Kapern Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die Crème fraîche mit dem übrigen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Je $\frac{1}{4}$ des Tatars in einen Anrichtering geben, glattstreichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glattstreichen und den Ring abziehen. Mit je 1 TL Lachskaviar und Kresseblättern garnieren.

Für die Lachspraline: Den Lachs würfeln und mit Curry, gerösteten Sesamkörnern, gehacktem Koriander, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Aus dem marinierten Lachs 5 cm große Kugeln formen. Die Frühlingsrollenteigblätter in dünne Streifen schneiden und die Lachskugeln damit ummanteln. Währenddessen das Butterschmalz in einen tiefen Topf geben und erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, die Lachspralinen für wenige Sekunden darin frittieren.

Joghurt mit Crème fraîche vermischen und mit Zitrone abschmecken. Den geschnittenen Lauch in der Pfanne schwenken und dazugeben.

Den Joghurt auf den Teller geben und die Praline darauf setzen. Das Dreierlei vom Lachs auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Maier am 17. Januar 2018