

# Lachs-Tatar, Lachs-Tataki, Gurken-Salat, Gurken-Sorbet

## Für zwei Personen

### Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet	1 TL Aivar	1,5 TL Olivenöl
1 Schuss Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für das Lachs Tataki:

200 g Lachsfilet	1 Limette	2 EL heller Sesam
2 EL dunkler Sesam	1 kleines Stück Ingwer	4 EL helle Sojasauce
2 EL brauner Zucker	Sonnenblumenöl	Salz

### Für das Gurkensorbet:

1 Gurke	1 Handvoll Babyspinat	1 Limette
1 TL Holunderblütensirup	1 TL Gin	2 EL Weißweinessig
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	1 TL Puderzucker	Salz

### Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 TL Holunderblütensirup	1 TL grüne Chilisauce
1 EL Lemon Squash	50 ml Weißweinessig	25 ml Zitronenöl
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Puderzucker	

### Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei	1 TL helle Misopaste
1 TL Senf	200 ml Sonnenblumenöl	

### Für die Garnitur:

Fenchelgrün

### Für das Lachstatar:

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Lachswürfel mit Aivar, Olivenöl, Ahornsirup, Piment und Salz marinieren.

### Für das Lachs Tataki:

Für die Marinade Ingwer schälen. Limette waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. In einem kleinen Topf braunen Zucker hell karamellisieren lassen. Direkt mit 120 ml Wasser ablöschen und für etwa 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und Ingwer rein reiben. Mit Sojasauce, Limettensaft sowie etwas Limettenabrieb abschmecken.

Lachs in die Marinade einlegen und abgedeckt für 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Lachs in einer heißen beschichteten Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten sehr kurz und heiß anbraten. Lachs rundherum in Sesam wenden, dünn aufschneiden und salzen.

### Für das Gurkensorbet:

Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und klein schneiden.

Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben.

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Dill abbrausen und trockenwedeln. Gurkenstücke mit Limettensaft- und abrieb, Sirup, Spinat, Gin, Essig, Puderzucker, Dill und Salz in einen Mixer geben. Glatt mixen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

### Für den Gurkensalat:

Gurke von Enden befreien, halbieren und bis zum Kerngehäuse längs schälen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Gurken- Streifen mit Sirup, Chilisauce, Lemon Squash, Essig, Öl, Dill und etwas Puderzucker vermengen. Gurken aufrollen.

### Für die Mayonnaise:

Ei und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben. Öl dazu gießen. Mit einem Pürierstab hoch-

ziehen. Limette waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben. Halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen.

Limettenschale mit Miso und der Mayonnaise verrühren. Die Mayo mit einem Spritzer Limettensaft würzen. In Fläschchen zum Servieren umfüllen.

**Für die Garnitur:**

Fenchelgrün abbrausen und trockenwedeln.

Das Tatar mit einem Servierring in der Mitte des Tellers platzieren und eine Nocke Gurkensorbet daraufsetzen. Mit Fenchelgrün dekorieren.

Tataki und Mayonnaise daneben verteilen. Das Gericht servieren.

Miriam Fischer am 29. Juli 2020