

Lachs-Avocado-Tatar mit Aubergine und Auberginen-Chips

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Lachskotelett, 180 g	1 Avocado	1 Schalotte
1 Zitrone	Chili	Salz, Pfeffer

Für die gebratene Aubergine:

1 Aubergine	100 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer
-------------	---------------	---------------

Für die Auberginen-Chips:

1 Aubergine	Öl	Salz
-------------	----	------

Für das Tatar:

Den Lachs ggfs. von Gräten befreien und die Haut abtrennen. Lachs in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen, fein hacken und zum Lachs zugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Tatar mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Avocadofleisch in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebratene Aubergine:

Aubergine waschen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Auberginen-Chips:

Aubergine waschen, die Enden abschneiden und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und etwas ziehen lassen. Auberginenwasser abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben ausbacken bis sie goldgelb sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 13. August 2020