

Lachs-Tatar mit Erbsen-Gazpacho, Senf-Creme und Chips

Für zwei Personen

Für das Lachs-Tatar:

600 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Salatgurke	1 Stück weißer Rettich
1 Frühlingszwiebel	1 Limette	100 ml Sojasauce

Für die Erbsen-Gazpacho:

600 g TK-Erbsen, angetaut	1 rote Chilischote	1 TL Wasabipaste
600 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Limette
1 Bund normale Kresse	Salz	

Für die Senfcreme:

100 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Limette	1 Ei
4 TL Dijon-Senf	4 TL mittelscharfer Senf	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Topinambur-Chips:

300 g Topinambur	Öl	Salz, Pfeffer
------------------	----	---------------

Für die Garnitur:

1 Bund Affila Kresse	1 EL Forellenkaviar	
----------------------	---------------------	--

Für das Lachs-Tatar:

Das Lachsfilet in sehr kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. Gurke waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Rettich schälen und würfeln. Frühlingszwiebel halbieren und in kleine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit der Sojasauce und der Zeste der Limette abschmecken.

Für die Erbsen-Gazpacho:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Gemüsefond zusammen mit der gehackten Chilischote kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Gemüsefond kurz abkühlen lassen und anschließend mit den Erbsen, Dill, Kresse, Wasabipaste und Saft einer halben Limette aufmixen. Falls die Masse zu fest ist, mit ein wenig Wasser strecken und erneut mixen. Gazpacho durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Senfcreme:

Für die Mayonnaise das Ei, den Saft und die Zeste einer halben Limette, Salz und Pfeffer und Senf in einen Messbecher füllen. Alles kurz pürieren.

Sonnenblumenöl aufgießen und den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich vermengen. Mayonnaise nun mit dem Frischkäse und dem restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Topinambur-Chips:

Topinambur hobeln. Öl auf 160 Grad erhitzen und die Topinambur-Chips darin ausfrittieren. Zum weiteren Trocknen in den vorgeheizten Ofen bei 50 Grad geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Affila Kresse zupfen und zusammen mit dem Kaviar anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 30. November 2021