

# Lachs-Tatar asiatisch, Erdnuss-Soja-Fond, Avocado-Creme

## Für zwei Personen

### Für das Lachstatar:

150 g Lachsfilet, ohne Haut	½ Frühlingszwiebel	1 Limette
3 Zweige Koriander	40 g geröstete Erdnusskerne	4 EL Sojasauce
1-2 EL Sweet-Chili-Sauce		

### Für den Erdnuss-Soja-Fond:

200 ml Gemüfefond	5 EL Sojasauce	70 g Bio-Erdnussbutter
½ TL Zimt	1 TL Reissessig	Cayennepfeffer

### Für die Avocado-Creme:

1 reife, schwarze Avocado	1 Limette	1 TL korean. Chilipaste
1 EL hellen Balsamico	Salz	

### Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebel putzen und in feiner Ringe schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette waschen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Erdnüsse klein hacken.

Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Frühlingszwiebel, Koriander, Limettenzesten und Erdnüsse untermischen. Lachs hinzufügen und umrühren. Bis zum Verzehr kaltstellen.

### Für den Erdnuss-Soja-Fond:

Gemüfefond kurz aufkochen lassen. Sojasauce, Erdnussbutter, Zimt und einen Spritzer Reissessig hinzufügen und mit dem Stabmixer aufschlagen.

Festen Schaum abschöpfen und Fond mit Cayennepfeffer abschmecken.

### Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren und entkernen. Avocadofleisch mit einem Esslöffel herauslösen, in einen Mixer geben und klein pürieren. Von der Limette die Schale mit dem Zestenreißer entfernen und den Saft ausdrücken.

Balsamico, etwas Tabasco und die Limettenzesten zu der Avocado geben und untermischen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Masse nach Belieben in einen Spritzbeutel füllen.

Juliane Schmitz am 16. November 2022