

Lachs-Tatar, Thunfisch-Tatar mit Kartoffelpuffer

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet	1 TL Lachskaviar	1 reife Avocado
8 Cocktailtomaten	1 Frühlingszwiebel	1 Limette, davon Saft
½ Bett Gartenkresse	1 TL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Thunfischstatar:

200 g Thunfischfilet	1 Mango	1 kleine Schalotte
1 Limette, davon Saft	3 Zweige Koriander	1 TL dunkles Sesamöl
1 TL Sojasauce	½ TL schwarzer Sesam	1 TL gemahlener Koriander
Chiliflocken, je nach Geschmack	1 Prise brauner Zucker	

Für die Kartoffelpuffer:

3 große, festk. Kartoffeln	1 Ei	2 EL Mehl
Muskatnuss	200 g Kokosöl	Salz
Pfeffer		

Für den Wasabi-Dip:

150 g Crème-fraîche	15 g Wasabipulver	1 Limette, davon Saft
1 Zweig Minze	Salz	Pfeffer

Für das Lachstatar:

Den Lachs kalt abwaschen und trockentupfen. In feine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Eine Zwiebelhälfte mit Lachs vermengen. Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit einer Gabel oder in einem Mörser fein zerdrücken.

Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Restliche Zwiebel und Tomate unter Avocado heben. Limette auspressen. Avocadocreme mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Zum Anrichten beides übereinanderschichten und mit Kresse und Lachsrogen garnieren.

Für das Thunfischstatar:

Thunfisch kalt abbrausen und trockentupfen. In kleine Stücke schneiden.

Mango schälen, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch fein würfeln.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette auspressen und Saft auffangen. In einer Schüssel Thunfisch, Mango, Schalotte, Limettensaft, Sesamöl, Sojasauce, Zucker und Koriander vermengen. Mit Chiliflocken abschmecken. Frischen Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sesam und Koriander zum Anrichten über Tatar streuen.

Für die Kartoffelpuffer:

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. In einem Tuch ausdrücken, sodass Flüssigkeit aufgesogen wird. Geraspelte Kartoffeln mit Mehl und Ei verkneten und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. In einer Pfanne Kokosfett schmelzen lassen und Kartoffelpuffer darin ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Wasabi-Dip:

Crème fraîche in eine Schüssel geben. Limette auspressen und Saft dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wasabipulver vorsichtig unterrühren bis gewünschte Schärfe erreicht ist. Minze zum Dekorieren nutzen.

Ulrich Dankerl am 30. Mai 2023