

Lachs-Tatar, Meerrettich-Creme, Avocado, Trauben-Kaviar

Für zwei Personen

Für das Lachs-Tatar:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft
2 EL Sojasauce	1 EL Agavendicksaft	1 TL Senf
2 Zweige Dill	3-4 Halme Schnittlauch	Grüner Pfeffer, im Glas
1 EL Rauchöl	Salz	Pfeffer

Für die Meerrettich-Creme:

ca. 1 EL frischer Meerrettich	ca. 3 EL Crème-fraîche	Salz
-------------------------------	------------------------	------

Für den Trauben-Kaviar:

150 ml dunkler Traubensaft	1 Zitrone, davon Saft	200 ml Rapsöl
1 TL Agar-Agar		

Für die frittierte Avocado:

$\frac{1}{2}$ Avocado	1 Ei	2 EL feines Pankomehl
2 EL Mehl	200 ml neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Brot-Chip:

$\frac{1}{2}$ Graubrot am Stück	Olivenöl	Salz
---------------------------------	----------	------

Für das Brot und Garnitur:

2 Scheiben Graubrot	2 Radieschen	Friséesalat
2 Zweige Dill		

Für das Lachs-Tatar:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lachs in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und feinwürfeln.

Kräuter hacken, Zitrone auspressen. Lachs mit allen Zutaten vermengen, abschmecken und kaltstellen. Zum Schluss im Serviering anrichten.

Für die Meerrettich-Creme:

Meerrettich fein reiben, mit Crème fraîche und Salz vermengen und abschmecken.

Für den Trauben-Kaviar:

Rapsöl in einem hohen Gefäß für ca. 20 Minuten in das Kühlfach stellen.

Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen. Traubensaft mit Zitronensaft aufkochen. Agar-Agar hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen. Etwas abkühlen. Mit einer Pipette kleine Tropfen in das kalte Wasser geben und zum Schluss das Öl über ein Sieb abgießen.

Für die frittierte Avocado:

Avocado von Haut befreien und mit einem Kugelausstecher schälen.

Salzen und pfeffern. Erst in Mehl, dann in verquirltem Ei mit Salz, Pfeffer und Panko wälzen. In heißem Fett ausbacken.

Für den Brot-Chip:

Graubrot dünn aufschneiden, mit Olivenöl und Salz versehen. Bei 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten im Ofen rösten.

Für das Brot und Garnitur:

Scheibe Graubrot mit größerem Ausstecher heraustrennen, in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen und mit den Komponenten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sindy Braun am 21. August 2023