

# Räucherlachs-Tatar mit Wachtelei, Quelle, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

200 g Räucherlachs-Scheiben	3 Lauchzwiebeln	1 Zitrone, Abrieb
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer

<b>Für das pochierte Wachtelei:</b>	2 Wachteleier	100 ml Tafelessig
-------------------------------------	---------------	-------------------

**Für die Mayonnaise:**

$\frac{1}{2}$ Mango	1 Zitrone, Saft	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	150 ml Rapsöl
Chiliflocken	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Queller:**

80 g Queller	1 Wachtelei	40 g Mehl
40 g Speisestärke	120 ml kaltes Sprudelwasser	Pflanzenöl, Salz

**Für den Salat:**

1 kleiner grüner Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	1 kleine Snackgurke
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette, Abrieb, Saft	Chiliflocken, Salz

**Für die Garnitur:**

1 kleine Snackgurke	2 EL Apfelessig	1 TL flüssiger Honig
---------------------	-----------------	----------------------

**Für das Tatar:** Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringen schneiden. Mit Zitronenabrieb verfeinern. Lachswürfel und Frühlingszwiebel miteinander vermengen und mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für das pochierte Wachtelei:** Topf mit Wasser und Essig aufsetzen. Eier einzeln in ein Gefäß schlagen.

Sobald das Wasser anfängt zu köcheln, Hitze reduzieren und mit einem Schneebesen einen Strudel erzeugen. Eier einzeln vorsichtig direkt in den Strudel geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

**Für die Mayonnaise:** Ei in ein hohes Gefäß schlagen. Senf, etwas Zitronensaft, Gewürze und Öl hinzugeben. Mit dem Mixstab aufschlagen. Dafür den Mixstab solange am Boden lassen bis sich Zutaten vollständig vermischt haben und Konsistenz fester ist. Anschließend den Stab langsam nach oben ziehen und restliches Öl vermengen.

Mango in Stücke schneiden und ebenfalls mit dem Mixstab pürieren. Chili von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien und fein schneiden.

Mango und Chili zur Mayonnaise hinzugeben und final abschmecken.

**Für den Queller:** Trockene Zutaten vermischen, Ei dazu geben und kaltes Sprudelwasser angießen und verrühren. Teig nicht ganz glatrühren kleine Klumpen sind erlaubt und sorgen später für den extra Crunch. Queller durch den Teig ziehen und in heißem Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Salat:** Gemüse und Apfel waschen und trockentupfen. Apfel entkernen und fein würfeln. Radieschen und Gurke ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Chilischote von Kernen und Trennhäuten befreien und fein hacken. Alles zusammen mit Limettenabrieb und -saft zum Salat geben und vermengen. Mit Salz würzen. Nach Geschmack mit Chiliflocken abschmecken.

**Für die Garnitur:** Gurke mit Sparschäler in längliche Streifen schneiden. Anschließend mit Apfelessig, Honig und Salz mischen und ziehen lassen.

Marinierte Gurke zu Streifen aufrollen und als Topping auf Tatar setzen.

Annelie Posselt am 27. Juni 2024