

Lachs-Tatar auf Feld-Salat

Für 2 Personen

300 g geräucherter Lachs	300 g Feldsalat	3 Avocados
1 Zitrone	1 Orange	1 Limette
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	50 g Pinienkerne
1 Beet Kresse	1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch
1 EL mittelscharfer Senf	1 TL Honig	2 Eier
2 EL Essig	1 EL Gemüsefond	Olivenöl
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den geräucherten Lachs waschen, trocken tupfen, klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Schnittlauch und den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, würfeln und mit dem Schnittlauch und Dill zu dem Fisch dazugeben. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Pinienkerne anrösten. Die Avocado enthäuten und zusammen mit etwas Olivenöl in einem Zerkleinerer pürieren. Anschließend mit dem Honig in die Schüssel zum Lachs geben und vermischen. Etwas Kresse vom Beet zupfen und ebenfalls dem Tatar unterrühren. Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Essig, vier Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Senf und einen Schuss Gemüsefond verrühren. Die Zitrone und die Orange halbieren und den Saft in die Vinaigrette hineinpresse. Ebenfalls etwas Orangenzeste reißen und hinzugeben. Den Feldsalat waschen, trocken tupfen, auf einem Teller anrichten und die Vinaigrette darüber träufeln. Das Lachstatar in einen Servierring anrichten und servieren.

Nawid Nazemian am 24. Januar 2012