

Gemischte Fisch-Platte

Für zwei Personen

100 g Forelle, geräuchert	100 g Lachs, geräuchert	2 Matjesfilets
150 g Thunfisch	1 Scheibe Räucherlachs	2 Tomaten
2 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel	3 Frühlingszwiebeln
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Williams Christ-Birne	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Oregano	100 g Frischkäse
1 EL Crème-fraîche	2 TL Sahnemeerrettich	150 ml Sahne
Olivenöl, Weißweinessig	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für das Lachstatar den Schnittlauch fein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Lachs waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Dann die Zwiebelringe mit den Lachswürfeln und dem Frischkäse vermengen. Mit dem Zitronensaft, dem Pfeffer, einem Teelöffel Sahnemeerrettich, etwas Salz und Zucker abschmecken. Abschließend die Masse mit 50 Milliliter Sahne sämig rühren und zu dem Lachstatar geben. Für den Matjessalat die Matjesfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Tomate waschen, vom Strunk befreien und würfeln. Die Gewürzgurken ebenfalls würfeln und alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Abschließend mit einem Schuss Olivenöl und etwas Pfeffer abschmecken. Für den Thunfischsalat die Tomate waschen, vom Strunk befreien und würfeln. Eine Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Die Petersilie und den Oregano waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Thunfisch abtropfen lassen. Alles zusammen in eine Schüssel geben miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken. Für das Forellenmousse zwei Schalotten abziehen und fein hacken. Den Dill zupfen und fein hacken. Die geräucherte Forelle, die Crème-fraîche, die restliche Sahne, die Schalotten und den fein gehackten Dill in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab glatt mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Williams Christ-Birne halbieren und leicht aushöhlen. Die Birne mit dem restlichen Sahnemeerrettich füllen, den Räucherlachs zu einer Rose formen und auf die Birne setzen. Das Lachstatar, den Matjes-, den Thunfischsalat, das Forellenmousse und die Williams Christ-Birne auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert de Leuw am 12. Juni 2012