

Lachs-Tatar mit Brezen-Knödeln und Meerrettich-Sahne

Für zwei Personen

300 g Räucherlachs	4 Laugenbrezeln, vom Vortag	1 Zitrone
4 Radieschen	1 Gurke	1 Zwiebel
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Muskatnuss	1 Meerrettichwurzel, klein	30 g Butter
70 g Chili-Schokolade	2 Eier	130 ml Milch
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	Himbeeressenz
Balsamicoreme		

Die Brezeln in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brezeln geben. Die Petersilie von den Stielen zupfen und zusammen mit den Eiern unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Eine halbe Zwiebel abziehen und fein hacken, danach in einem Esslöffel Sonnenblumenöl anschwitzen und ebenfalls zum Knödelteig geben. Alles ein paar Minuten durchziehen lassen. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und unter die Knödelmasse heben. Auf der Arbeitsplatte Alufolie auslegen. Darüber Frischhaltefolie legen und den Knödelteig längs darauf geben. Die Folie einrollen und den Knödelteig in heißem Salzwasser circa zehn Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Knödel in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den geräucherten Lachs in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, die Radieschen und ein Viertel der Gurke waschen, danach das Ganze ebenfalls ganz fein würfeln und in einer Schüssel miteinander verrühren. Etwas Dill hacken und dazugeben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Tartar kurz durchziehen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich schälen und fein reiben, anschließend zwei Esslöffel Meerrettich unter die Sahne heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten ein Karomuster aus Himbeeressenz und Balsamicoreme auf die Teller geben. Danach in einem Metallring (zehn Zentimeter Durchmesser) einen Boden aus den angebratenen Brezenknödeln auslegen, das Lachstartar daraufgeben und mit der Meerrettichsahne abschließen. Mit frischem Dill garnieren.

Oliver Dornhard am 10. September 2013