

## Dreierlei vom Lachs

### Für zwei Personen

300g Lachsfilet, ohne Haut

### Für die Aromapäckchen:

1 kleine Burrata	1 kleine Zucchini	2 Zweige Basilikum
50 g Pinienkerne	150 g getr. Öl-Tomaten	1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette	

### Für das Tatar:

1 kleine Salatgurke	50 g Crème-fraîche	50 ml Olivenöl
2 TL Wasabipaste	3 Zweige Dill	1 Zitrone
1 Schalotte	Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ Limette
1 TL Rohrzucker	Salz, Pfeffer	Chilipulver

### Für das Carpaccio:

100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Limette	1 Beet Shiso-Kresse
Meersalz, Pfeffer	Crème-fraîche	Balsamicoreme

Vom Lachs zwei schöne Stücke à 50 Gramm für das Aromapäckchen zurechtschneiden. Vom restlichen Lachs sechs Würfel für das Carpaccio abschneiden. Den Rest für das Tatar kleinhacken. Für die Aromapäckchen ein rotes Pesto herstellen. Dafür die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und die Knoblauchzehe abziehen, die Chilischote entkernen. Alles zusammen mit dem Tomatenmark, 50 Milliliter Olivenöl und zwei Esslöffeln Wasser fein pürieren. Danach das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Burrata in Scheiben schneiden. Die Lachsfiletstücke von allen Seiten mit rotem Pesto bestreichen. Zwei Bögen Backpapier rund ausschneiden und jeweils mit drei bis vier Scheiben Zucchini fächerförmig belegen. Darauf jeweils ein bis zwei Scheiben Burrata, den Pestolachs und obenauf je ein Basilikumblatt schichten. Mithilfe von Küchengarn kleine Päckchen binden und im Dampfgarer vier bis sechs Minuten dämpfen. Für das Tatar die Gurke halbieren und entkernen. Danach die Gurke in Scheiben hobeln und Crème-fraîche und Wasabi unterrühren. Den Dill fein hacken, die Zitrone auspressen. Die Gurken mit Salz, Pfeffer, Zucker, Dill und Zitronensaft abschmecken und zehn Minuten ziehen lassen. Die Lachswürfel fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Koriandersamen im Mörser fein mahlen. Nun den kleingehackten Lachs mit den Schalotten und den Koriandersamen vermengen. Die Limette auspressen und den Lachs mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Für das Carpaccio die Lachswürfel zwischen zwei Bögen Pergament plattieren und auf dem Teller mittig anrichten. Aus Olivenöl, dem restlichen Limettensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und das Tatar damit bestreichen. Nun das Tatar auf Tellern anrichten. Hierzu Edlestahlringe mit Pergament auskleiden, den Gurkensalat einfüllen, darauf das Tatar und als Abschluss Shisokresse/Kapuzinerkresse-Blüten darauf verteilen. Das Carpaccio und die Aromapäckchen ebenfalls auf den Tellern platzieren.

Katrin Bunner am 02. September 2014