

Lachs-Tatar mit Römersalat, Avocado und Wasabi-Dressing

Für zwei Personen

Für die Vinaigrette:

1 Römersalat	1 TL Ahornsirup	1 Limette
1 TL Wasabipaste	100 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Lachstatar:

200 g Räucherlachs	2 Stangen Staudensellerie	2 EL Schnittlauch
4 EL Olivenöl	1 Limette	1 Avocado
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Cashewkerne	1 Ingwer	1 EL Olivenöl
1 Stiel Zitronenverbene		

Den Römersalat putzen und waschen. Die äußeren Blätter ablösen, die Salatherzen für das Tatar aufbewahren.

Die Limette halbieren und auspressen.

Die Salatblätter, den Ahornsirup, den Limettensaft, den Wasabi und das Olivenöl fein pürieren. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Die Staudensellerie waschen und schälen, die Fäden abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Die Lachswürfel mit der Staudensellerie und dem Schnittlauch vermischen. Mit zwei Esslöffel Öl, Limettensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Salatherzen in feine Streifen schneiden. Die Avocado halbieren, vom Kern lösen, schälen und würfeln. Die Salatstreifen und die Avocadowürfel je mit Pfeffer, etwas Limettensaft und je einem Esslöffel Olivenöl separat abschmecken.

Vom Ingwer ein Stück abschneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Ingwer in Olivenöl zart rösten, die Cashewkerne dazugeben und mit rösten.

Mit der Hilfe eines Servierrings zunächst die Salatstreifen auf einen Teller anrichten. Darauf das Lachstatar geben und die Avocado oben drauf geben. Den Ring abnehmen, mit dem Wasabidressing anrichten und mit der Cashew-Ingwer-Mischung und den Zitronenstrauchblättern garnieren und servieren.

Peggy Graff am 28. April 2015