

Lachs-Tatar mit Avocado und Zitronen-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet à 250 g

2 EL Olivenöl

Schnittlauch

Meersalz

$\frac{1}{2}$ Zitrone

schwarzer Pfeffer

Für die Zitronen-Vinaigrette:

2 Zweige Zitronenstrauch

100 ml Olivenöl

$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste

1 TL Ahornsirup

Für die Avocado:

1 Avocado

Salz

$\frac{1}{2}$ Zitrone

schwarzer Pfeffer

50 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

50 g Frisée

$\frac{1}{2}$ Bund Löwenzahn

Für das Lachstatar den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch hacken und die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und mit dem Schnittlauch und dem Olivenöl zu dem Lachs geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronen-Wasabi-Vinaigrette den Zitronenstrauch waschen und trocken schleudern. Die Blätter abzupfen und mit dem Ahornsirup, dem Wasabi und dem Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Sollte die Vinaigrette zu dick sein, nach eigenem Ermessen mit Wasser verdünnen. Anschließend erneut mit Meersalz abschmecken.

Die Avocado halbieren, schälen und den Kern entfernen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die zweite Zitronenhälfte auspressen. Die Avocado mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl beträufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Friséesalat und Löwenzahn waschen und trocken schleudern.

Das Lachstatar mit Avocado und der Zitronen-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Frisée und Löwenzahn garnieren und servieren.

Lars Pemöller am 03. Juli 2015