

Französisches Lachs-Tatar

Für zwei Personen

Für das Tatar:

400 g Lachs	40 g geräucherter Lachs	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Crème-fraîche	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Dip:

60 g Crème fraîche	2 TL Sahnemeerrettich	1 unbehandelte Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Baguette:

$\frac{1}{2}$ Baguette	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
------------------------	------------------	----------

Für die Garnitur:

10 g Forellenkaviar	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
---------------------	-------------------------

Den frischen Lachs waschen, trocken tupfen, in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schale von der Zitrone reiben und anschließend die Zitrone auspressen. Den Abrieb sowie einen Teelöffel vom Zitronensaft zum Lachs geben. Einen Teelöffel Sahnemeerrettich ebenfalls unter den Lachs rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den geräucherten Lachs würfeln und mit einem Teelöffel Crème fraîche und unter das Tatar heben. Das Lachstatar bis zum Servieren kühl stellen.

Für den Dip die restliche Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit einem Teelöffel Zitronensaft glatt rühren. Den Sahnemeerrettich unter den Dip rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Dip bis zum Servieren kalt stellen.

Den Dill zupfen und fein hacken. Für das Baguette ein paar Scheiben abschneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Knoblauchzehen schälen, andrücken und mit den Baguettescheiben kurz von beiden Seiten in der Pfanne anrösten.

Das Französische Lachstatar auf Tellern anrichten, mit dem Dip, den Baguettescheiben, dem Kaviar und dem Dill garnieren und servieren.

Michael Schumacher am 18. September 2015