

Lachs-Tataki, Lachs-Tatar, Avocado und Wasabi-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für Lachs-Tataki und Lachs-Tatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 Gartengurke	1 Limette
100 ml Traubenkernöl	2 EL Teriyaki-Sauce	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 TL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Ei, davon das Eigelb	180 ml neutrales Pflanzenöl	1 TL Wasabi-Paste
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 reife Avocado	1 Kästchen Shiso-Kresse
-----------------	-------------------------

Für das Lachs-Tataki und das Lachs-Tatar Lachsfilet kalt abspülen und trocken tupfen. Für das Tataki Mittelstück herausschneiden, restliches Lachsfilet fein würfeln.

Für das Tatar Gurke schälen und fein würfeln. Limette waschen, trockenreiben und Schale abreiben. Saft auspressen und für Avocado beiseite stellen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Traubenkernöl, Limettenabrieb, Schnittlauch, Gurke und Lachswürfel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tataki in einer Pfanne Sesamöl erhitzen. Lachsfilet salzen, pfeffern, mit Teriyaki-Sauce bepinseln und von allen Seiten kurz scharf anbraten. Vor dem Servieren in feine Tranchen schneiden.

Für die Mayonnaise Öl tröpfchenweise zum Eigelb geben und mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise aufmontieren. Wasabi-Paste unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Avocado schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

Lachs-Tataki und Lachs-Tatar mit Avocado und Wasabi-Mayonnaise auf Tellern anrichten, mit Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Kai Schwarz am 24. Mai 2016