

Lachs-Tatar, Fenchel-Carpaccio mit gratinierten Austern

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 rote Zwiebel	10 schwarze Oliven
10 Kapern	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
50 ml weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

Für die gratinierten Austern:

4 Austern	150 g Blattspinat	3 Eier
1 TL Weißwein	100 g Butter	Salz
weißer Pfeffer		

Für das Carpaccio:

1 Knolle Fenchel	1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig
1 Bund Dill	2 EL Olivenöl	50 ml weißer Balsamico

Für die Garnitur:

1 Rispetomate	2 Kirschtomaten	2 getrocknete Tomaten
2 Zweige Rosmarin		

Den Ofen auf 120 Grad Grill vorheizen.

Für das Tatar Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Lachs, Zwiebeln, Kapern und Oliven vermengen und mit wenig Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gratinierten Austern diese öffnen, das Fleisch hinausnehmen, die Schale säubern und auf Eis zwischengelagern. Wasser in einem Topf aufkochen, Blattspinat ca. 3 Minuten darin aufkochen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Salz abschmecken und in die Austernschale geben. Eier trennen, drei Eigelb in eine Rührschüssel geben und Weißwein, Salz und weißen Pfeffer hinzugeben. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Butter in einem Topf schmelzen lassen, leicht abkühlen lassen und mit der Ei-Masse verrühren.

Für das Carpaccio Fenchel in hauchdünne Scheiben hobeln. Olivenöl, Senf, Honig und Balsamico miteinander vermischen und über das Carpaccio geben. Dill abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und unterrühren.

Das Austernfleisch auf den Blattspinat fixieren, mit der Sauce übergießen, in den Ofen geben und ca. 4 Minuten goldbraun gratinieren.

Das Lachs-Tatar auf Fenchel-Carpaccio mit gratinierten Austern auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 07. Juni 2016