

Lachs-Tatar-Türmchen, braune Linsen, Sauerrahm, Kaviar

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

300 g Lachsfilet, ohne Haut	100 g braune Linsen	4 EL Forellenkaviar
2 Zweige Basilikum	30 g Tomatenmark	250 g Sauerrahm
2 Blätter Gelatine	250 ml Apfelsaft	60 ml dunkler Balsamicoessig
1 Zitrone	1 Friséesalat	Zitronenpfeffer
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Für das Tatar Lachs in kleine Stücke schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Lachs, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenpfeffer miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen und klein hacken. Anschließend zum Tatar geben.

Für die Linsen eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Linsen darin anrösten und nach 5 Minuten mit Essig ablöschen. Tomatenmark hinzugeben, mit Apfelsaft abschmecken. Einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

Für den Sauerrahm diesen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem erwärmten Topf schmelzen und langsam mit dem Sauerrahm vermengen. Anschließend kühl stellen.

Lachstatar, Linsen und Sauerrahm zu einem Türmchen schichten und Kaviar oben drauf geben. Lachstatar-Türmchen auf Tellern anrichten, mit Salat garnieren und servieren.

Patrick Bach am 08. November 2016