

# Lachs-Filet als Tatar und im Filo-Teig

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

200 g Lachsfilet (Sushi-Qualität) 1 Bund Frühlingszwiebeln 50 ml dunkle Sojasauce  
Meersalz Pfeffer

**Für die Limetten-Creme:**

2 Limetten 200 g Crème-fraîche

**Für die Guacamole:**

2 reife Avocados 2 Fleischtomaten 1 Limette  
Meersalz Pfeffer

**Für Lachs im Filo-Teig:**

200 g Lachsfilet (Sushi-Qualität) 6 große Filo-Teig-Blätter Sonnenblumenöl  
gemahlener Kardamom Chili Meersalz

**Für die Teriyaki-Sauce:**

1 Knolle Ingwer 1 Limette 150 ml dunkle Sojasauce  
50 g brauner Zucker

**Für das Tatar:**

Lachs kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Lachswürfel, Frühlingszwiebeln und Sojasauce vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Limetten-Creme:**

Limetten heiß abbrausen und trockenreiben. Mit einem Zestenreißer Schale abziehen und Saft auspressen. Crème fraîche mit Limettensaft verrühren. Zesten für die Garnitur beiseitelegen.

**Für die Guacamole:**

Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Limette auspressen und Saft zur Avocado geben. Tomaten waschen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln und mit Avocado vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**Für den Lachs im Filo-Teig:**

Sonnenblumenöl in der Fritteuse erhitzen.

Lachs kalt abbrausen, trockentupfen, in feine Würfel schneiden, mit Chili würzen und mit Kardamom und Meersalz abschmecken. Filoteig ausbreiten, Lachs portionsweise darauf geben und Quadrate ausschneiden. Diese zu Bonbons formen und die Enden mit Wasser zukleben. In heißem Öl frittieren, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Teriyaki-Sauce:**

Limette auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. In einer Pfanne Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Sojasauce ablöschen. Ingwer und Limettensaft hinzufügen und reduzieren lassen.

Für das Tatar-Türmchen die Guacamole mit einem Anrichtering auf Teller geben. Lachs-Tatar und Limetten-Creme darauf anrichten und mit Limettenzesten garnieren. Lachs-Filo-Täschchen und Teriyaki-Sauce daneben anrichten und servieren.

Carsten Herrmann am 24. Januar 2017