

# Frühlingsrolle von Lachs, Jakobsmuscheln, Lachs-Tatar

## Für zwei Personen

### Für die Frühlingsrolle:

2 Platten Frühlingsrollenteig	2 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Lachsfilet ohne Haut à 75 g
1 Zanderfilet ohne Haut à 75 g	6 junge Karotten mit Grün	1 Zitrone
6 Morcheln	50 ml trockener Weißwein	20 ml Cognac
1 TL Zucker	200 ml Sahne	2 EL Butter
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

### Für die Teriyaki-Sauce:

100 ml Sojasauce	2 kleine Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer à 2 cm	160 g Zucker	2 TL Erdnussöl

### Für das Tatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 EL geröstete Cashewkerne	1 Romanasalatherz
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Knoblauchzehe
1 grüner Apfel	1 Zitrone, Saft	1 TL geröstetes Sesamöl
2 EL Sojasauce	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Kästchen Kresse
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Frühlingsrolle:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Zander salzen und im Mixer pürieren. 150 ml Sahne angießen und im Eisfach abkühlen lassen.

Die Morcheln waschen, putzen und in Cognac einlegen. Die Jakobsmuschel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln dünn mit der Fischfarce bestreichen, ein Basilikumblatt umlegen und mit dünn aufgeschnittenem Lachs umwickeln. Den Frühlingsrollenteig auf einem Arbeitsbrett ausbreiten, die vorbereitete Jakobsmuschel daraufsetzen und den Teig verschließen.

Die Frühlingsrolle in der Fritteuse ca. 6 Minuten goldgelb ausbacken.

Die gesäuberten Morcheln mit der übrigen Farce füllen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter dünsten. Karotten schälen, etwas Grünansatz stehen lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer mit den Morcheln dünsten.

Den Bratensatz der Morcheln mit Weißwein ablöschen, mit der übrigen Sahne auffüllen und reduzieren lassen.

### Für die Teriyaki-Sauce:

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer einem Topf mit Erdnussöl anrösten. Sojasauce und Zucker hinzufügen und für 5 Minuten kräftig kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

### Für das Tatar:

Die Cashewkerne und den abgezogenen Knoblauch mit etwas Olivenöl in einem Mörser zu einer cremigen Paste stoßen. Mit  $\frac{1}{2}$  EL Sojasauce und Pfeffer würzen.

Die Gurke schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben abziehen. Den Apfel mit Schale auf einem V-Hobel fein hobeln. Gurken- und Apfelscheiben in dünne Stifte schneiden. Apfelstifte mit etwas Zitronensaft mischen.

Die Frühlingszwiebel putzen, die äußere Schale abziehen und in feine Ringe schneiden. Lachs waschen, trockentupfen und fein würfeln. Lachs und Frühlingszwiebeln mischen. Mit etwas Olivenöl, Sesamöl, übriger Sojasauce, Zitronensaft, Zucker und Salz würzen.

Romanasalat waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Den Salat mit dem Lachstatar, Apfel und Gurke anrichten und mit der Knoblauchpaste beträufeln. Mit etwas Kresse bestreuen.

Die Frühlingsrolle von Lachs und Jakobsmuschel mit Asia-Lachstatar und Teriyaki-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Reuschel am 04. April 2017