

# Lachs-Tatar mit Avocadocreme, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Lachs-Tatar:

400 g Lachsfilet	1 rote Chilischote	4 Radieschen
1 Schalotte	15 g Ingwer	Stange Zitronengras
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Sojasauce	2 EL Olivenöl

### Für die Avocadocreme:

2 Avocados	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Chilischote
Piment-d'Espelette	Brunnenkresse	Shiso-Kresse
essbare Blüten	Salz	Pfeffer

### Für die Schwarzbrotchips:

4 hauchdünne Scheiben	Schwarzbrot	2 EL neutrales Öl
-----------------------	-------------	-------------------

### Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Abrieb	2 TL Blütenhonig
4 Stiele Zitronenmelisse	1 TL Senf	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Lachs-Tatar:

Das Lachsfilet in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Radieschen putzen und Schalotten abziehen, anschließend beides fein hacken und hinzugeben. Chilischote hacken, Ingwer reiben und mit der Zitronengrassstange hinzugeben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Sojasauce, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen. Gut verrühren, Lachs damit marinieren und zur Seite stellen.

### Für die Avocadocreme:

Die Avocados entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Eine halbe Zitrone auspressen, die halbe Chilischote hacken. Anschließend Avocado mit einigen Spritzern Zitronensaft und der halben Chili pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss zweimal durch ein Haarsieb streichen. Zum Anrichten in den Spritzbeutel füllen.

### Für die Schwarzbrotchips:

Schwarzbrotchips in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ausbacken. In kleine Chips zerbrechen.

### Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trocken schleudern. Zitrone abspülen, trocknen und abreiben. Anschließend Saft auspressen. Für die Vinaigrette Saft und Abrieb mit Honig, Zitronenmelisse, Senf und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Salat geben.

Lachstatar mit Avocadocreme und Schwarzbrotchip auf Tellern anrichten. Dazu den Wildkräutersalat geben, alles mit Brunnenkresse, Shiso-Kresse und essbaren Blüten garnieren, anschließend servieren.

Moritz Laux am 29. August 2017