

# Sashimi mit Wasabinüssen, confiert mit Blumenkohl, Tatar

## Für zwei Personen

### Für das Sashimi:

1 Lachsfilet à 200 g	1 Zitrone	75 g Walnusskerne
75 g Wasabi-Erdnüsse	20 g kandierter Ingwer	200 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Tatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 EL Lachskaviar	2 Avocado
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Elstar-Apfel	1 Zitrone
100 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	1 TL rosa Pfefferbeeren
Salz	Pfeffer	

### Für den conferierten Lachs:

1 Lachsfilet à 100 g	200 g Blumenkohl	200 ml Milch
100 g Butter	100 g Sahne	1 Muskatnuss
1 EL schwarze Sesamsaat	1 EL weiße Sesamsaat	200 ml Olivenöl

### Für das Sashimi:

Den Lachs dünn aufschneiden, auf einem flachen Teller nebeneinander auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und sanft bräunen.

Die Walnusskerne und Wasabi Erdnüsse in einem Mörser zerstampfen. Die lauwarmer Nussbutter über den Lachs geben und mit den zerkleinerten Nüssen garnieren.

Den kandierte Ingwer fein hacken und auf dem Lachs-Sashimi verteilen.

### Für das Tatar:

Den Lachs klein würfeln und in einer Schüssel mit rosa Pfefferbeeren, Zitronensaft und -abrieb, gehacktem Dill, Salz und Pfeffer vermengen. Den Ingwer schälen, fein reiben und unterheben. Für die Avocadomasse die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und dieses mit dem Apfel klein würfeln.

In einer Schüssel etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Mit einem Ring zunächst die Avocado-Creme, dann den Lachs und etwas Schmand anrichten. Mit dem Lachskaviar garnieren.

### Für den conferierten Lachs:

Den Lachs in 2 große Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erwärmen. Den Lachs im warmen Öl etwa 10 Minuten garen, rausnehmen und im bunten Sesam wenden.

Einen weiteren Topf mit der Milch erhitzen und den kleingeschnittenen Blumenkohl darin weich garen. Butter in den Topf geben und mit der Sahne fein pürieren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Röschen Blumenkohl anbraten und darauf garnieren. Die Lachs-Variation auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 16. Januar 2018