

Lachs-Tatar, Limetten-Creme, Gurken-Suppe, Matjes-Tatar

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	200 g Räucherlachs	1 Knoblauchzehe
1 Rote Zwiebel	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
3 Stangen Frühlingslauch	1 EL Honig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Limettencreme:

200 g Crème-fraîche	1 Limette
---------------------	-----------

Für die Parmesanschale:

250 g Parmesan

Für das Matjestatar:

2 Matjesfilets	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ Apfel		

Für die Gurkensuppe:

1 Gurke	1 Knoblauchzehe	200 g Crème-fraîche
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

Für das Lachstatar:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachsfilet und Räucherlachs waschen, trocken tupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Frühlingslauch und Dill abbrausen und trockenwedeln. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, Dill klein hacken. Limette waschen, die Schale mit einer Zitrusreibe abreiben, halbieren und den Saft auffangen. Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingslauch und Dill mit Honig, Öl, Limettensaft und Abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Limettencreme:

Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Crème fraîche mit Limettensaft abschmecken.

Für die Parmesanschale:

Parmesan reiben und kreisförmig auf ein Backblech mit Backpapier legen und backen. Wenn der Käse Goldbraun geworden ist, heraus nehmen und über eine kleine Schale legen.

Für das Matjestatar:

Matjes abtupfen und die Zwiebel abziehen. Matjes, Apfel, Zwiebel und Gurke in Würfel schneiden und vermengen.

Für die Gurkensuppe:

Dill abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auffangen. Gurke waschen, klein schneiden und mit Crème fraîche, Dill und Knoblauch pürieren. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Truckenbrod am 26. Juni 2018