

Lachs mit Avocado-Mango-Tatar, Garnele, Asia-Dip, Papadam

Für zwei Personen

Für den marinierten Lachs:

400 g Lachs-Filet	1 Limette, (Abrieb, Saft)	1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	1 EL Fischpfeffer	Chili, Salz

Für das Avocado-Mango-Tatar:

1 Avocado	1 Flugmango	1 Limette, (Abrieb, Saft)
3 Zweige Koriander	1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Riesengarnele:

6 Riesengarnelen	1 Ei	100 g Butterschmalz
50 g Mehl	100 g Panko-Mehl	Salz

Für den Asia-Dip:

$\frac{1}{2}$ EL eingelegter Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 EL Reisessig
2 EL helle Sojasauce	1 EL süßer Senf	1 EL Honig
1 EL Sesamöl	2 EL Erdnussöl	Tropfen Sriracha-Sauce
1 TL Thai-Gewürz		

Für das Papadam:	2 Papadam, natur	200 ml Erdnussöl
-------------------------	------------------	------------------

Für die Garnitur:	1 Schale Shizo-Kresse	
--------------------------	-----------------------	--

Für den marinierten Lachs: Die Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Öl, Sojasauce, 2 EL Limettensaft mit Limettenschale, Fischpfeffer, Chili und Salz zu einer Marinade rühren. Lachs waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce marinieren und im Kühlschrank ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Für das Avocado-Mango-Tatar: Avocado halbieren, entkernen und von der Schale befreien. Mango schälen, halbieren und entkernen. Beide in gleich große Würfel schneiden. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limettensaft, Limettenabrieb, Öl, Koriander und Chili zu einem Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Avocado- und Mangowürfel heben.

Für die Riesengarnele: Garnelen abwaschen und gegebenenfalls putzen. Das Ei auf einem Teller verquirlen, Mehl und Panko-Mehl auf zwei weitere Teller geben. Garnele salzen und anschließend im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Panko-Mehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und Garnelen darin anbraten, bis die Panade goldbraun und knusprig ist.

Für den Asia-Dip: Knoblauch abziehen, vierteln und ein Viertel fein hacken. Anschließend in ein hohes Gefäß geben und mit dem eingelegten Ingwer, dem Essig, der Sojasauce, dem Senf, dem Honig, den Ölen und ein wenig Sriracha-Sauce und Thai-Gewürz mit dem Stabmixer pürieren.

Für das Papadam: Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, Papadam von beiden Seiten frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Shizo-Kresse vorsichtig abschneiden und über das Gericht streuen. Den marinierten Lachs mit Avocado-Mango-Tatar und gebackener Riesengarnele auf Tellern anrichten und servieren.

Freia Bischoff-Walter am 03. Juli 2018