

Lachs-Tatar, Jakobsmuschel, Schalotten-Marinade

Für zwei Personen

Für die Gurken-Ingwer-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Gurke	3 Toastbrote	2 EL Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL griechischer Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Saft von eigel. Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL weißer Balsamico
1 Stängel Dill	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	1 Prise Chilipulver
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten-Marinade:

1 Schalotte	40 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, aus Mühle	

Für das Lachstatar:

2 große Jakobsmuscheln	200 g Lachsfilet	1 Limette
$\frac{1}{2}$ TL eingelegter Ingwer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Gurke	40 g griechischer Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpaste
$\frac{1}{2}$ TL eingel. Ingwer mit Saft	4 g Blutampfer	10 g Friséeblättchen
1 Zweig Dill	Gartenkresse	

Für die Gurken-Ingwer-Sauce:

Die Gurke waschen und würfeln. Toast entrinden und klein schneiden.

Dill abbrausen und hacken. Gurke, Gemüsefond, Joghurt, Saft vom eingelegten Ingwer, Balsamico und Dill in einem Mixbecher fein mixen, danach Olivenöl dazugeben und weiter mixen. Mit Zucker, Salz, Chilipulver und Pfeffer würzen.

Für die Schalotten-Marinade:

Wasser in einem Topf erhitzen. Für die Marinade Gemüsefond mit Essig und Senf in einen Mixbecher

geben. Öl hinein mixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und die Hälfte würfeln. In heißem Wasser 2 Minuten garen, absieben und kalt abschrecken. Die Schalotten anschließend in die Marinade rühren.

Für das Lachstatar mit Jakobsmuschel:

Die Jakobsmuscheln abwaschen und trocken tupfen. Jeweils in 3 Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einem Teller mit der Schalotten-Marinade einreiben und 10 Minuten ziehen lassen.

Limette reiben und eingelegten Ingwer hacken.

Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 bis 5 mm große Würfel schneiden. Limette abreiben. Mit Schalotten-Marinade, Limettenabrieb und gehacktem eingelegten Ingwer nacheinander marinieren.

Für die Garnitur:

Eingelegten Ingwer hacken. Joghurt mit Ingwerpaste und eingelegtem Ingwer verrühren und mit etwas Ingwersaft verdünnen. Mit Salz abschmecken. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Ingwer-Joghurt in den Spritzbeutel geben und die Gurken damit garnieren.

Das Gericht mit Frisée, Kresse, Blutampfer und Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Heininger am 09. Oktober 2018