

Lachs-Tatar auf Gurken-Salat und Yuzu-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

250 g Lachs, Sushi-Qualität	1 EL Olivenöl	1 EL eingelegten Ingwer
1 EL Fischsauce	1 unbehandelte Limette	1 TL Scharfes Chiliöl
1 TL Sesamsamen	1 TL dunkles Sesamöl	1 Frühlingszwiebel
kleine Blüten		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 EL Sojasauce	1 EL dunkles Sesamöl
$\frac{1}{2}$ TL scharfes Chiliöl	Öl	

Für die Yuzu-Mayonnaise:

200 ml Sonnenblumenöl	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Reisesseig
$\frac{1}{2}$ TL Wasabi	1 Yuzu (Yuzusaft)	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Chiliöl

Für den Grüntee-Rauch:

Grüntee (biologischer Anbau)

Für das Lachstatar:

Für das Lachstatar den Lachs in 4-6 mm große Würfel schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zesten der Limette abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Frühlingszwiebel abziehen und in kleine Ringe schneiden.

Einen Esslöffel Limettensaft, einen Teelöffel Limettenzesten, Sesamsamen, Olivenöl, Ingwer, Fischsauce, Chiliöl, Frühlingszwiebeln und Sesamöl zusammen mit dem Lachs in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke gut waschen und mit dem Sparschäler die Schale schälen. Die Schale nicht wegwerfen, sie wird noch gebraucht. Anschließend die Gurke in dünne Streifen schneiden. Alle Streifen sollten die gleiche Länge haben und mittig abwechselnd Gurkenstreifen und Schale auf einem Teller zu einem Quadrat anrichten.

Eine Marinade aus Sojasauce, Sesamöl und Chiliöl zusammenmischen.

Einen runden von innen geölten Anrichtering auf den angerichteten Gurkenskeiben platzieren und 3-4 cm hoch mit dem Lachstatar füllen.

Die Blüten und das Salzkraut darauf verteilen.

Für die Yuzu-Mayonnaise:

Einen Teelöffel der Yuzuschale abreiben, anschließend halbieren und 1,5 Teelöffel Saft auspressen.

Das Öl, Ei, Reisesseig, Wasabi, Yuzu-Schale und Saft und Chiliöl in ein hohes schmales Gefäß geben und den Pürierstab hineinstellen.

Pürierstab einschalten und ganz langsam nach oben ziehen. Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen und die Mayonnaise um und auf das Lachstatar verteilen.

Für den Grüntee-Rauch:

Den Grüntee in eine Rauchpistole füllen, entzünden und den Schlauch der Rauchpistole in eine Glasglocke führen, die über dem Lachstatar steht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 23. Oktober 2018