

Lachs-Tatar, Gurken-Relish, Mango-Salsa, Honig-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Tuna-Tataki:	150 g graved Lachs	150 g Lachsfilet
2 Schalotten	3 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ TL Kardamompulver
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für das Gurken-Relish:	250 g Salatgurke	2 Schalotten
20 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ kleine Chilischote	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
2 TL Senfsamen	2 Zweige Dill	75 ml Apfelessig
50 g Zucker	1 TL Pfeilwurzelmehl	2 TL feines Meersalz
Für die Honig-Dill-Senfsauce:	1 Zitrone	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	100 g mittelsch. Senf	60 g Honig
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Für die Mangosalsa:	200 g Mango	$\frac{1}{2}$ Gurke, ca. 150 g
1 Limette	2 TL Sesamöl	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	
Für die Garnitur:	2 TL Creme-fraîche	10 g Forellenkaviar

Für das Tuna-Tataki: Lachsfilet und Graved Lachs in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen. Etwas Dill für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Dill abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Gewürfelten Graved Lachs und Lachsfilet mit Schalotten, Dill und Kardamom vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gurken-Relish: Die Gurke schälen, von den Enden befreien, entkernen, vierteln und sehr fein würfeln. Schalotten abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. Die Hälfte der Chili, putzen und fein hacken. Gurke, Schalotten und Ingwer in einer Schüssel mit Kurkuma, Senfsamen, Chili und Salz mischen. Beiseite legen und ziehen lassen.

Alles in ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Essig zusammen mit Pfeilwurzelmehl und Zucker in einem Topf kurz aufkochen und dann dicklich einkochen lassen. Die Gurkenflüssigkeit hinzugießen und etwas mitkochen lassen. Gurkenmischung ebenfalls hinzufügen, noch mal kurz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10-15 min. köcheln lassen.

Den Dill abbrausen und trockenwedeln. Die Spitzen abzupfen, fein hacken und zur Gurkenmischung geben. Topf vom Herd nehmen und am besten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Honig-Dill-Senfsauce: Zitrone halbieren und auspressen. Ei trennen und das Eigelb mit Senf, Honig und ca. 1 EL Zitronensaft in einem hohen, schmalen Behälter mit einem Pürierstab mixen. Öl tröpfchenweise hinzufügen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Sauce verrühren.

Für die Mangosalsa: Die Mango schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Gurke schälen, von den Enden befreien längs halbieren, die Kerne herauskratzen und ebenfalls fein würfeln. Beides gut miteinander vermischen. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Koriander von den Zweigen zupfen und hacken. Sesamöl, Chiliflocken, ca. 3 EL Koriandergrün und Limettensaft hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Den Lachs in einem Ring anrichten, mit etwas Creme fraîche bestreichen, mit Kaviar und dem beiseitegelegten Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Felber am 13. August 2019