

Lachsforellen-Tatar auf Avocado-Püree mit Gurke, Garnele

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Lachsforellenfilet 1 Zitrone 1 Zweig Koriander

5 g Ingwer Salz Pfeffer

Für die Garnele:

2 White-Tiger-Garnelen 1 EL Olivenöl Meersalz

Pfeffer

Für das Püree:

1 reife Avocado 1 Salatgurke 1 Zitrone

1 Zweig Minze Salz Pfeffer

Für den Würzschaum:

50 ml Sahne 100 ml Kalbsfond 1 Zweig Minze

5 g Ingwer 10 g Wasabipaste 1,5 g Lecithinpulver

Für die Salicornes:

50 g Salicornes 1 EL Olivenöl 2-3 EL Würzschaum

Für das Tatar:

Zitrone waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, einige Blätter abzupfen und klein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer und Koriander unter die Lachswürfel mischen, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zufügen und auf Eis kalt stellen.

Für die Garnele:

Garnelen waschen, trocken tupfen und zu Schmetterlingen schneiden. Garnelen von jeder Seite in Olivenöl 1 Minute lang braten und mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Gurke waschen, längs halbieren, Kerne großzügig entfernen und $\frac{1}{4}$ der Gurke in kleine Würfel schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fleisch aus der halben Schale lösen. Avocado-Fleisch mit einer Gabel zerdrücken und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Avocado-Püree und die Gurkenwürfel vermischen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 1 EL Minze hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Würzschaum:

Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer schälen und reiben. Fond zusammen mit Sahne, Wasabipaste, Minze, Ingwer und Sojalecithin aufkochen. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Salicornes:

Salicornes waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Salicornes dazugeben und kurz anschwitzen.

Würzschaum dazugeben und einkochen lassen.

Für die Garnitur: Je 2 EL Salicornes auf die Teller verteilen. Einen Metallring aufsetzen und in den Ring zunächst 2 EL des Avocado-Pürees füllen. Darauf das Tatar geben. Auf das Tatar $\frac{1}{2}$ EL Püree geben und die Garnele daraufsetzen. Teller mit dem Schaum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Woelpl am 22. Oktober 2019