

Tatar von Lachs, Thunfisch mit Mayonnaise, Wachtelei

Für zwei Personen

Für das Lachs-Tatar:

150 g Lachsfilet ohne Haut 2 Halme Schnittlauch 2 EL Olivenöl
Meersalz Pfeffer

Für das Thunfisch-Tatar:

150 g Thunfischfilet 1 EL Sojasauce 2 EL geröstetes Erdnussöl
1 TL Wasabipulver

Für das Cedro-Carpaccio:

1 Cedro-Zitrone 30 g Pinienkerne 1 Zweig Minze
2 EL Akazienhonig 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei 1 EL Weißweinessig 1 EL mittelscharfer Senf
1/4 TL Zucker Agavendicksaft 200 ml Pflanzenöl
Salz

Für Wachtelei, Garnitur:

3 Wachteleier 1 Schuss Weißweinessig 3-5 Kapern

Für das Lachs-Tatar:

Das Lachsfilet in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch hacken.

Lachswürfel mit Olivenöl und 1 TL Schnittlauch mischen, danach salzen und pfeffern.

Für das Thunfisch-Tatar:

Thunfisch in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Erdnussöl, Sojasauce und Wasabipulver mischen.

Für das Cedro-Carpaccio:

Cedro-Zitrone mit der Aufschnittmaschine oder einem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Etwas Saft der Zitrone vorher auspressen.

Öl, Honig, 2 EL Cedro-Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Cedro-Scheiben wie ein Carpaccio auf Tellern verteilen und mit der Honigmarinade beträufeln. Mit Pinienkernen bestreuen und mit Minze garnieren.

Für die Mayonnaise:

Ei, Senf, Zucker, Salz und Essig in einen hohen Becher geben. Öl angießen und mit dem Pürrierstab währenddessen mixen. Mixer langsam nach oben ziehen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Agavendicksaft abschmecken.

Für Wachtelei, Garnitur:

Stiefmütterchenblüten, zum Garnieren Wachteleier in einem Topf mit kaltem Wasser und Essig bedecken.

Wasser mit den Eiern zum Kochen bringen und sobald es kocht vom Herd nehmen. Gekochte Eier mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und halbieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Wachtelei-Hälften und Stiefmütterchenblüten garnieren und servieren.

Angela Schuett am 02. Mai 2023