

Cocktail, Räucherlachs, Krabben, Erdbeer-Joghurt, Brot

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Für das Tatar: | 150 g Räucherlachs | 150 g Nordseekrabben, gekocht |
| 3 cm Ingwer | 1 Limette, Abrieb, Saft | 4 Zweige glatte Petersilie |
| gemahlener Thymian | 4 EL natives Olivenöl | Salz, Pfeffer |
| Für den Joghurt: | 1 kleine Salatgurke | 1 Gewürzgurke |
| 5 cm frischer Meerrettich | 1 EL Kapern | 100 g frische Erdbeeren |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zitrone, ganze Frucht | 200 g griech. Joghurt, 10% |
| 1 EL Weißweinessig | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum |
| 50 ml natives Olivenöl | Salz, Pfeffer | |
| Für Oliven und Kapern: | 10 schwarze Oliven | 10 grüne Oliven |
| 1 EL Kapern | 2 Eier | 50 g Mehl |
| 100 g Paniermehl | Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |
| Für das geröstete Brot: | 2 Scheiben Weißbrot | 2 Knoblauchzehen |
| 50 ml Olivenöl | | |
| Für die Garnitur: | essbare Blüten | |

Für das Tatar: Den Räucherlachs sehr fein würfeln, Krabben fein hacken. Lachs und Krabben miteinander vermengen.

Limettenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Ingwer fein reiben. Olivenöl mit Ingwer, Limettenschale und -saft vermengen.

Räucherlachs und Krabben mit der Marinade vermengen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Geschnittene Petersilie unterheben.

Für den Joghurt: Zitronenschale reiben, Saft auspressen und beides auffangen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt mit Zitronenschale, Saft und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Gurke waschen und ebenfalls grob schneiden. Kräuter, Gurke, Kapern und Gewürzgurke in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Erdbeeren waschen, trockentupfen, Grün entfernen und würfeln. Joghurt mit Gurkenpüree und Erdbeeren vermengen, mit Olivenöl und Essig verfeinern und nochmals abschmecken.

Für Oliven und Kapern: Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Paniermehl und Eiern bereitstellen. Mehl auf einen flachen Teller geben und leicht pfeffern. Paniermehl ebenfalls auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Oliven und Kapern zunächst in Mehl, anschließend in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl wenden und bei 170 Grad im heißen Fett goldgelb frittieren.

Für das geröstete Brot: Rinde abschneiden und das Brot in der Mitte halbieren.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Brot hineingeben und kurz rösten, anschließend Knoblauch hinzugeben und das Brot goldbraun fertigrösten.

Für die Garnitur: Joghurt in ein Glas schichten und mit Tatar, gebackenen Kapern und Oliven und Röstbrot toppen.

Oliver Hagen am 28. Mai 2024