

Lachs-Tatar im Brick-Teig gebacken

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------|
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch | 1 TL Kapern |
| 2 Cornichons | 200 g frisches Lachsfilet | 1 Schalotte |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer | 1 Spritzer Tabasco |
| 4 Scheiben Brickteig | 1 Eigelb | 1 l Frittieröl |
| 1 gekochtes Ei | 1 Tomate | 1 Zweig Basilikum |
| 1 TL Rotweinessig | 1 Zitrone | 2 Stiele Petersilie |

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Kapern und Cornichons fein hacken. Das Lachsfilet mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Lachsfilet, den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichons und einem Teelöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Je einen Esslöffel davon auf eine Scheibe Brickteig legen. Das Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren und die Ränder damit bepinseln und zusammenklappen. Das Öl in einer Friteuse erhitzen und die Teigpäckchen bei etwa 180°C ausbacken. Der Teig sollte nur außen kross sein. Das Tatar innen soll noch kühl sein, dann kommt der Geschmack und die Zartheit des Lachses am besten zur Geltung. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für die Garnitur das Ei hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Die Tomate fein würfeln und mit dem Ei und dem Basilikum vermischen. Mit Olivenöl und Essig anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten-Ei-Salat in der Mitte eines Tellers anrichten und je zwei Teigtaschen dazu legen. Mit jeweils einer halben Zitrone und Petersilienblättern verzieren.

Otto Koch Freitag, 10. Juli 2009