

Lachs-Tatar mit Spargel-Mousse und Kartoffel-Chips

Für 2 Personen

1 Limette, unbehandelt	150 g grüner Spargel	300 ml Sahne
3 Blatt Gelatine	Salz, Cayennepfeffer, Zucker	2 EL Sahne, geschlagen
150 g weißer Spargel	2 Schalotten	1/2 Bund Schnittlauch
100 g Lachsfilet, Sushi-Qualität	150 g geräucherter Lachs	Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Kartoffeln, fest kochend	100 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Limette heiß abwaschen, gut abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft der Limette auspressen. Grünen Spargel am unteren Drittel schälen und die harten unteren Enden abschneiden und entfernen. Dann Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit 150 ml Sahne weich kochen. 2 Blatt Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Weich gekochten grünen Spargel pürieren, durch ein Sieb streichen. 2 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heißen Spargelpüree auflösen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Limettensaft würzen. Darunter 1 EL geschlagene Sahne heben und Cocktailgläser zu 1/3 mit der Masse füllen, kalt stellen und die Masse anziehen lassen. Weißen Spargel schälen, die harten unteren Enden abschneiden und entfernen. Dann Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit 150 ml Sahne weich kochen. 2 Blatt Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Weich gekochten weißen Spargel pürieren, durch ein Sieb streichen. 2 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heißen Spargelpüree auflösen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Limettensaft würzen. Darunter 1 EL geschlagene Sahne heben und die weiße Spargelmoussemasse auf die fest gewordene grüne Spargelmoussemasse füllen, wieder im Kühlschrank fest werden lassen. Für das Lachstatar Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Frischen Lachs und geräucherten Lachs sehr fein würfeln. Lachs, Schalotten und Schnittlauch in eine Schüssel geben, mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Für die Kartoffelchips die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl die Kartoffelscheiben goldbraun ausbacken. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen. Kartoffelchips mit Salz und Pfeffer würzen. Lachstatar auf den Gläsern mit dem Spargelmousse anrichten und mit Kartoffelchips garnieren.

Jörg Sackmann 15. Mai 2012