

Lachs-Tatar mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette

Für 2 Personen

120 g Gravedlachs, in Scheiben	120 g Rucola	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Olivenöl	3 EL Balsamico-Essig, dunkel
1 EL Schnittlauch, frisch	1 EL Petersilie, glatt	1 EL Forellenkaviar
2 TL Sahne-Meerrettich	1 TL Dijon-Senf, fein	1 TL Honig, flüssig
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Kerbel	1 Prise Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, schwarz	Zucker

Die Lachsscheiben fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Kerbel zupfen, fein hacken und mit dem Lachs und den Frühlingszwiebeln vermengen. Ungefähr zwei Teelöffel Sahne-Meerrettich einrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Frucht auspressen und dazu geben. Das Ganze mit Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Für die Vinaigrette den Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Nun den Balsamico-Essig mit dem Olivenöl und dem Senf verquirlen, den Knoblauch und die Kräuter einrühren. Die Vinaigrette mit etwas Salz, Pfeffer, dem Honig oder Zucker herzhaft abschmecken. Den Rucola abwaschen, trocken schleudern und großzügig mit der Vinaigrette beträufeln. Das Lachstatar auf die Mitte des Salats setzen und nach Belieben mit Forellenkaviar garnieren. Das Ganze nach Belieben mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.

Horst Lichter am 25. September 2009