

Geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe mit Lachs-Tatar

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	2 Salatgurken	3 unbehandelte Zitronen
2 unbehandelte Limonen	1 Knoblauchzehe	2 TL hellen Sesamsamen
400 g Sauerrahm	1 EL Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Currypulver	1 milde, rote Chilischote
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Salatgurken schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in grobe Stücke schneiden. Etwas Schale von den Zitronen reiben und die Zitronen anschließend auspressen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Gurke zusammen mit etwas Zitronensaft und -abrieb sowie dem Sauerrahm zu einer sämig-feinen Gurken-Sauerrahmsuppe pürieren. Das Ganze mit ein wenig gehacktem Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Suppe in eine Schüssel geben und diese in eine weitere Schüssel mit Crushed-Ice setzen. Das Ganze mit Folie abdecken und beiseite stellen. Für das Tatar das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feinste Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Fünf Minuten vor dem Servieren das Tatar mit der Chilischote und der Petersilie vermischen. Etwas Schale von den Limonen reiben und die Limonen anschließend auspressen. Die Sesamsamen sowie Salz, etwas Limonensaft und -abrieb untermischen. Anschließend mit Cayennepfeffer und Currypulver kräftig abschmecken. Dann einen kleinen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Nun das Ganze in Metallringe geben und zu Törtchen formen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe nochmals schaumig aufmixen. Vom Lachstatar vorsichtig den Metallring abziehen. Die geeiste Gurken-Sauerrahm-Suppe in tiefen Tellern anrichten, das scharfe Lachstatar in die Mitte setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Juli 2012