

Tataki vom Lachs mit Rettich-Salat und Sesam-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Tataki vom Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut, à 120 g	10 g Ingwer	1 rote Chilischote
1 Stängel Zitronengras	1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ EL Wasabi
$\frac{1}{4}$ EL brauner Zucker	1 EL grobes Salz	Öl

Für die Sesam-Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Limette	1 EL Sojasauce
50 g Sesamöl	25 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer
Zucker	Salz	

Für den Rettich-Salat:

$\frac{1}{2}$ roter Rettich	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 EL Reissessig
2 EL heller Sesam	Shisokresse	

Für das Tataki vom Lachs:

Die Lachsfilets waschen und trockentupfen.

Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischote entkernen und mit Zitronengras in feine Ringe schneiden. Anschließend Ingwer, Chili und Zitronengras mit Salz und Zucker in einem Mixer fein häckseln.

Lachsfilet mit der Marinade einstreichen. Alternativ den Lachs mit der Marinade in einen Beutel füllen oder in Klarsichtfolie legen und darin ziehen lassen. Sollte man mehr Zeit haben, kann der Lachs auch vakuumiert werden.

Den marinierten Lachs anschließend in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten, so dass er von außen braun und von innen noch roh ist.

Lachs-Tataki danach dünn mit Wasabi bestreichen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen, hacken und auf den Fisch streuen.

Für die Sesam-Mayonnaise:

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Saft einer halben Limette auspressen und mit dem Eigelb und der Sojasauce in einen hohen Mixbecher geben. Die beiden Öl-Sorten darauf gießen. Einen Pürierstab auf den Boden des Bechers stellen und mixen.

Sobald sich die Zutaten zu einer hellgelben Creme verbinden, den Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange weitermixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit etwas Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Rettich-Salat:

Rettich und Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Beides mit Reissessig marinieren.

Sesam in einer Pfanne kurz rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesam und Kresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 30. Dezember 2021