

Lachs-Rillettes

Für 4 Personen

Mayonnaise:

2 Eier	0,5 TL Senf, scharf	250 – 300 ml Öl, neutral
Zitronensaft	Cayennepfeffer	Meersalz, fein

Lachsrillettes:

500 g Lachs	4 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
1 TL Meerrettich	0,2 cl Tomatenessig	2 Tomaten
Weißbrot, Dill	Salz, Pfeffer	Piment

Mayonnaise:

Eigelb mit Senf und einer Prise Salz verrühren und eine Minute stehen lassen. Öl in einen dünnen Strahl erst langsam, dann zügiger unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugießen und kräftig unterschlagen, bis eine feste, aber cremige Mayonnaise entstanden ist. Falls die Mayonnaise zu fest wird, einfach ein paar Tropfen Zitronensaft dazugeben. Mit Salz, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken. Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen verzehren.

Lachsrillettes:

Den Lachs im Dampf garen, abkühlen lassen und in kleine Stücke zerteilen. Schalotten und Schnittlauch klein schneiden, hinzufügen und mit dem Meerrettich und 100 Gramm der Mayonnaise verrühren. Dann alles vorsichtig mit etwas Tomatenessig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Weißbrot in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne etwas anrösten. Tomatenscheiben auf den Tellerrand legen und mit restlichem Tomatenessig beträufeln. Die Lachsrillettes auf der Tellermitte drapieren, mit Dill garnieren und dazu das Brot reichen.

Lea Linster am 31. Oktober 2008