

Tatar von Avocado und Lachs auf Kartoffel-Schnee

Für 2 Personen:

160 g Lachsfilet ohne Haut	1/2 Apfel	1/2 Limetten, Saft
1 rote Zwiebel	4 mehligk. Kartoffeln	1 Spur Sriracha
1/2 Gurke	1 Avocado	1 Spur Sojasauce
2 EL Olivenöl	2 EL Würzöl Sesam	1 EL Sesam
1 EL Avocado Tpping		

Das Lachsfilet in Würfel schneiden.

Den halben Apfel grob reiben.

Die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Die Avocado und die halbe Gurke schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Avocado- und Gurkenwürfel, Limettensaft und Avocado Topping in eine Schüssel geben, gut miteinander vermengen und beiseitestellen.

Lachswürfel, geriebenen Apfel, Sriracha-Sauce, Sojasauce, Gewürzmix und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermengen. Mit Gewürzsalz würzen und beiseitestellen.

Für den Kartoffelschnee die gekochten Kartoffeln durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken.

Sesam, Sesamöl, Gewürzsalz und Pfeffermix vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben.

Den Kartoffelschnee auf die Teller verteilen, Lachs- und Avocado-Gurken-Tatar darauf anrichten, mit Avocado-Topping garnieren und mit Sesamöl beträufeln.

Steffen Henssler am 12. März 2022