

Lachs-Tatar mit warmem Karotten-Salat

Für 2 Portionen

250 g geräucherter Lachs	2 Karotten	4 Stiele Zitronenmelisse
80 g Crème-fraîche	1 Zitrone	2 EL Dijonsenf
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Den Lachs waschen, trocken tupfen, von der Haut schneiden und mit einem großen Messer ganz fein hacken. Die Zitronenmelisse ebenfalls fein hacken, beide Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und nur wenig Salz abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Im nächsten Schritt die Crème fraiche unter den Lachs geben und mit der Hälfte des Saftes der Zitrone gut vermengen. Das Lachstatar kann bereits mit zwei Esslöffeln nockenförmig auf Tellern angerichtet werden. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler weiter in feine, hauchdünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl erwärmen. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird. Den Dijonsenf, den restlichen Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenmelisse zu den warmen Karotten geben. Die warmen Karotten an dem Lachstatar anrichten.

Steffen Henssler am 25. 01. 2012