

Gebratener Spargel-Salat mit Lachs-Tatar

Für zwei Personen

250 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten	200 g grüner Spargel	200 g weißer Spargel
150 g Feldsalat	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette
1 EL Kapernäpfel	2 EL Sojasauce	100 ml Gemüsesfond
2 EL mildes Olivenöl	2 EL mildes Salatöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für den Spargelsalat vom Spargel die holzigen Enden entfernen, den weißen Spargel schälen und den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Anschließend längs halbieren und schräg in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und etwa zwei Esslöffel Saft auspressen. Den Fond in einer Pfanne erhitzen, die Spargelstücke mit der Zitronenschale einlegen und den Spargel darin bei geringer Hitze circa fünf Minuten gar ziehen lassen. Abschließend den Topf vom Herd nehmen, den Zitronensaft und das milde Salatöl hinein geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zitronenschale entfernen. Für das Tatar die Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in möglichst kleine Würfel schneiden. Anschließend mit Olivenöl vermengen, einige Tropfen Sojasauce dazugeben, salzen und pfeffern und zuletzt den Limettensaft mit dem Limettenabrieb hinzufügen. Einen Plätzchenausstecher auf einen flachen, kalten Teller setzen, die Hälfte des Lachs darin verteilen und glatt streichen. Den Ring vorsichtig abziehen und das übrige Tatar auf die gleiche Weise anrichten. Den Spargelsalat um das Tatar herum verteilen und mit dem Feldsalat garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. April 2011