

Lachs-Tatar-Frischkäse-Türmchen

Für 1 Portion:

200 g Lachsfilet	Salz, Pfeffer, Olivenöl	1 Zitrone
1 Beet Kresse	50 g Frischkäse	90 ml Sahne
1 getr. Chilischoten	1 Kugel Rote Bete	1 Vanilleschote

Einige Lachsstreifen von der flachen Bauchseite zuschneiden und fein würfeln. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Öl verfeinern. Die Zitrone auspressen und ein wenig des Saftes zum Tatar geben und das Ganze anschließend auf zwei Teller in einen Ausstechring geben. Die Kresse über den Lachs geben. Frischkäse mit ein bisschen Sahne, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und ein wenig getrocknete Chilischoten untermischen. Die Frischkäsemischung auf die Kresse in den Ring geben und verteilen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Nun die rote Bete in Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Ein wenig Salz und Vanillemark untermischen. Noch etwas Olivenöl dazu geben und das Ganze anschließend als Deckel auf den Frischkäse geben. Zum Schluss noch mit Kresse dekorieren und den Ring entfernen.

Steffen Henssler am 05. November 2012