

Lachs-Tatar mit Kartoffel-Wasabi-Espuma und lila Chips

Für 2 Personen

125 g Wildlachs	150 g Kartoffeln (mehlig)	1-2 Lila-Kartoffeln
1/2 Bio-Limette	20 g Butter	75 ml Milch (3,5%)
25 ml Kartoffelwasser	10 g Ingwer	10 g Sesamöl
1/2 TL helle Sojasauce	1 TL Wasabi-Paste	geröstete Korianderkörner (gemahlen)
Muskatnuss	Pflanzenöl	Meersalz

Als erstes die Kartoffeln schälen und mit etwas Meersalz in einem Schnellkochtopf weich dämpfen (nicht vergessen etwas von der Flüssigkeit aufzuheben). Dann durch eine Kartoffelpresse pressen und mit der warmen Milch, der Butter, dem Wasabi und etwas Kartoffelwasser vermengen und mit Salz und Muskat lecker kräftig abschmecken. Danach in eine Espuma-Flasche füllen, zwei Patronen drauf setzen und bis zum Servieren warmstellen.

Den Lachs von Gräten und Haut befreien, in ganz feine Würfel schneiden und mit etwas Limettenabrieb und Fleur de Sel, der Sojasauce, dem Sesamöl, dem Ingwer, etwas gemahlenen Koriander und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Die Lila-Kartoffel gut waschen, dünn (circa 1-2 Millimeter) in kaltes Wasser hobeln, trocken legen, knusprig frittieren (bei ca. 170°C). Anschließend auf Küchenkrepp entfetten und kurz vor dem Servieren salzen.

Das Lachstatar auf vier Whisky-Tumbler (oder auch Teller) verteilen, den Espuma drauf spritzen und mit den Chips servieren.

Ralf Zacherl am 22. April 2015