

Gefüllte Lachs-Happen

Für 2 Personen

250 g Lachsfilet, Sushi Qualität	4 EL Tobikko (Fliegenfischrogen)	1 Zehe Knoblauch
1 kleines Stück Ingwer	1 Zitrone	150 g Crème-fraîche
4 EL Gartenkresse	4 EL Balsamico, gereift	10 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und schräg in dünne große Scheiben schneiden. Den Saft von einer halben Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche in eine Schüssel füllen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen und mit einem Schneebesen steif schlagen. Anschließend den Tobikko unterrühren und die Crème auf die Lachsscheiben streichen. Die Lachsscheiben zusammenklappen, auf die Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Fischeiben mit einem Flambierer von außen leicht angrillen, sodass der Lachs in der Mitte roh bleibt. Olivenöl stark erhitzen und über die Lachshappen gießen. Den Knoblauch abziehen und reiben. Den Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch und den Ingwer auf die Lachshappen geben. Zuletzt mit Balsamico beträufeln und die Gartenkresse darüber streuen und servieren.

Monique Rasch am 07. März 2014