

Lachs-Tatar mit Lamm-Carpaccio und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Lachtatar:

250 g Lachsfilet	100 g Räucherlachs	1 TL Lachskaviar
1 Limette	3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Kästchen Gartenkresse	150 g Crème-fraîche	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	Meersalz, Salz	weißer Pfeffer, Pfeffer

Für den Tofu:

1 Lammfilet, circa 200 g	1 Tomate	1 Zitrone
1 Schalotte	1 Bund Kräuter der Provence	1 EL heller Balsamico
1 EL Rapsöl	1 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
4 Zweige Dill	2 Zweige Borretsch	2 EL Zucker
1 TL Salz	Salz, Pfeffer	

Für das Tatar das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. Den geräucherten Lachs ebenfalls fein würfeln und mit dem Filet vermengen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und reiben. Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Lachswürfel mit den Frühlingszwiebeln, dem Knoblauch, der Hälfte des Limettensaftes sowie dem Abrieb, dem Honig und dem Olivenöl verrühren. Das Tatar mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Crème-fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren. Die Kresse abzupfen. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einen Gefrierbeutel geben und plattieren. Die Kräuter der Provence waschen, trocken tupfen, fein hacken und zusammen mit je einer Prise Salz und Pfeffer über das Carpaccio geben. Die Zitrone auspressen. Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit dem Zitronensaft, dem Essig und dem Öl vermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke waschen und in Scheiben hobeln. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Beides mit den Gurkenscheiben vermengen. Die Zwiebel abziehen und zu den Gurken reiben. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Salat verrühren. Aus dem Öl, dem Essig, dem Zucker, dem Salz sowie einer Prise Pfeffer eine Marinade anrühren und über den Salat geben. Das Tatar zusammen mit der Limettensauce, dem Carpaccio, dem Gurkensalat sowie dem Kaviar auf einem Teller anrichten und servieren.

Rosy Volkmann am 23. September 2014