Lachs-Tiradito, Gurkenbett, Süßkartoffel-Crossies, Hummus

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets á 200 g	2 Passionsfrüchte	1 Limette (Saft)
1 TL Salz		

Für die Gurke:

1 Salatgurke	1 rote Chilischote	1 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelcrossies:

1 mittelgroße Süßkartoffel	3 EL Speisestärke	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Rote-Bete-Hummus:

1 Rote Bete, vorgegart	1 Zitrone (Saft)	2 Knoblauchzehen
425 g Kichererbsen	6 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

100 g Walnüsse

Für den Lachs:

Den Backofen auf 120°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Lachs waschen, trocken tupfen und den länglichen, bräunlichen Streifen auf der Oberseite keilförmig rausschneiden. Danach den Lachs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch mit Limettensaft und Salz vermischen. Fisch damit 5 Minuten marinieren.

Für die Gurke:

Die Gurke waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden, Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Gurke mit jeweils der Hälfte von Chili und Koriander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffelcrossies:

Die Süßkartoffel schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Scheiben in Speisestärke wälzen und für 5 Minuten bei 140 Grad in der Fritteuse frittieren und abkühlen lassen. Dann ein weiteres Mal bei 170 Grad für 5 Minuten frittieren.

Für das Rote-Bete-Hummus:

Die Kichererbsen abgießen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Rote Bete klein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Kichererbsen, Knoblauch und 2 EL Zitronensaft im Stabmixer pürieren. Olivenöl untermixen. Mit Salz abschmecken und auf der Süßkartoffel verteilen.

Für die Garnitur:

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Gurken auf Tellern anrichten, Lachs darauf platzieren, Süßkartoffelcrossies dazugeben, mit Rote-Bete-Hummus bestreichen, Walnüssen garnieren und servieren.

Alexandra Nieder am 23. Mai 2018