

Lachs-Praline, Flämm-Lachs, Lachs-Tatar, Limetten-Creme

Für zwei Personen

Für die Lachspraline:

100 g Lachsfilet	1 Ei	1 TL Meerrettich
1 EL Kartoffelstärke	4 Blätter Filoteig	Salz, Pfeffer

Für den geblämmten Lachs:

100 g Lachsfilet	1 Avocado	1 unbehandelte Limette
2 Knoblauchzehen	Sonnenblumenöl	Salzflakes, Pfeffer

Für das Lachstatar:

100 g Lachsfilet	2 unbehandelte Limetten	1 Schalotte
200 g Crème-fraîche	1 Bund Dill	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Zucker	

Für die Lachspraline:

Fritteuse vorheizen. Lachs in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Meerrettich und Kartoffelstärke vermischen. Das Ei trennen und das Eiweiß unter den Lachs heben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Filoteig in schmale Bahnen schneiden. Aus der Lachsmasse ca. 4 kleine Bällchen formen und mit dem Filoteig umwickeln. Die Lachspralinen in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für den geblämmten Lachs:

Lachsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen bis eine leichte Bräunung entsteht. Anschließend mit Öl bepinseln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Avocado schälen und entkernen. Limette halbieren und auspressen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Avocado mit etwas Limettensaft und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lachstatar:

Lachs sehr fein würfeln. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls hacken. Limettenschale abreiben, dann halbieren und auspressen.

Lachs in einer Schüssel mit Dill, Schalotte, etwas Limettensaft und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen. Crème fraîche mit etwas Limettensaft und Abrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vorm Servieren auf dem Tatar verteilen.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, fein hacken und mit Sonnenblumenöl, weißem Balsamico und Zucker vermengen. Die Gurkenstreifen unter das Dressing heben. Den Gurkensalat in einem separaten Schälchen zu dem Dreierlei vom Lachs servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Geisler am 24. April 2019