

Lachs-Carpaccio mit Sriracha-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

300 g Lachsfilet

Für das Pfannenbrot:

100 ml Milch

150 g Mehl, 405

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

2 EL heller Sesam

Öl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Salat:

1 Chicorée

1 Fenchel mit Grün

1 Orange, Saft, Filets

2 EL helles Balsamico

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft

1 Ei

1 TL m.-scharfer Senf

2 EL Sriracha

1 TL helles Mirin

2 EL helle Sojasauce

150 ml neutrales Öl

Salz

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado

1 Limette, Abrieb, Saft

Salz

Für die Garnitur:

Fenchelgrün

2 TL Chiliflocken

2 EL ungeröst. Pinienkerne

Für das Lachs-Carpaccio:

Den Lachs in den Tiefkühler legen und anschließend mit einem Messer in 3 mm breite Streifen schneiden.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, Backpulver, Salz und Milch in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig vermischen. Anschließend in fünf Stücke teilen.

Jedes der Stücke zu einem runden Fladen von 0,5 cm Dicke ausrollen, einseitig mit Sesam bestreuen und in der Pfanne in Öl braten.

Das Brot schmeckt lauwarm am besten.

Für den Fenchel-Chicorée-Salat:

Grün vom Fenchel abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen.

Chicorée und Fenchel in feine Streifen von 2 mm Dicke hobeln.

Orange halbieren und eine Hälfte für die Garnitur zur Seite legen. Die andere Hälfte auspressen und den Saft zusammen mit Balsamico und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée sowie Fenchel in dem Dressing marinieren lassen.

Für die Sriracha-Mayonnaise:

Ei, Senf und eine Prise Salz in einem schmalen, hohen Gefäß verrühren.

Alle Zutaten sollten hierbei Zimmertemperatur haben. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, langsam das Öl bei stetigem Pürieren mit einem Pürierstab einlaufen lassen, sodass sich eine Emulsion bildet.

Sobald das Öl vollständig eingelaufen ist, ist die Grundmayonnaise fertig.

Diese anschließend mit Zitronensaft, Sriracha, Mirin und Sojasauce vermengen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Avocado-Limetten-Creme:

Avocado in zwei Hälften teilen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in ein schmales, hohes Gefäß geben. Limettenschale abreiben und Limette anschließend halbieren. Saft der halben Limette zu der Avocado geben und pürieren. Abschließend Limettenschale unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Chiliflocken und Fenchelgrün über das fertige Gericht geben. Die aufbewahrte Hälfte der Orange filetieren und klein schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Lachs auf der Hälfte des Tellers anrichten. Mit Mayonnaise und Avocado-Limetten-Creme daneben portionieren und mit den Orangenfilets anrichten. Pfannenbrot in Streifen schneiden und dazu servieren.

Lena Werthmann am 06. Mai 2025