

# Süßkartoffelpuffer, Lachs-Avocado-Tatar, Mayonnaise

Für zwei Personen

## Tatar:

200 g Lachsfilet ohne Haut	2 reife Avocados	1 Limette, Saft
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Sojasauce	1 EL Teriyakisauce
1 EL Zitronenöl	1 EL Olivenöl	1 Prise Chilipulver
1 TL Salz	1 Prise Pfeffer	

## Grundessig:

50 g Reissessig	50 g Zucker	10 g Salz
-----------------	-------------	-----------

## Wasabi-Mayonnaise:

2 Eier, zimmerwarm	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	2-3 TL Wasabipaste
1 TL m.-scharfer Dijonsenf	3 EL Grundessig, von oben	200 ml Pflanzenöl
Meersalz, weißer Pfeffer		

## Süßkartoffelpuffer:

200 g Süßkartoffel	1 festk. Kartoffel	1 kleine Zwiebel
1 Ei	Butterschmalz	2 EL Maisstärke
2 EL Mehl	2 Zweige Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Prise Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

## Garnitur:

1 Mango	1 kl. Beet Alfalfa-Sprossen	1 kl. Bund Brunnenkresse
---------	-----------------------------	--------------------------

**Tatar:** Das Lachsfilet fein würfeln. Sojasauce, Teriyakisauce, Limettensaft, Olivenöl, Zitronenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermengen und Lachs damit marinieren. Avocados von Schale und Kern befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Avocado mit Zitronensaft beträufeln und unter die Lachswürfel heben.

**Grundessig:** 50 ml Wasser mit Reissessig, Zucker und Salz in einem Topf einmal aufkochen lassen und abkühlen lassen. Der Essig hält sich zwei Wochen in einem luftdichten Behältnis im Kühlschrank.

**Wasabi-Mayonnaise:** Zitrone heiß abspülen und 1 TL Schale abreiben. Ein Vollei und ein Eigelb zusammen mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben.

Pürierstab auf den Gefäßboden stellen und einschalten. Kurz auf dem Boden laufen lassen und anschließend langsam den Stab hochziehen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken. Mayonnaise in eine Spritzflasche füllen und als Kleckse rund um das Tatar anrichten.

**Süßkartoffelpuffer:** Süßkartoffel und Kartoffel schälen und in feine Raspeln hobeln. Zwiebel ebenfalls abziehen und fein reiben. Kräuter fein schneiden. Mit allen weiteren Zutaten und Kräutern vermengen, mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen und in Butterschmalz zu kleinen Puffern ausbacken.

**Garnitur:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in dünne Scheiben schneiden. Tatar mit Garnele, Mango, Sprossen und Brunnenkresse garnieren.

Sabrina Paul am 13. Mai 2025