

Tatar vom geräucherten Lachs mit Kräuter-Salat

Für 4 Personen:

Für das Tatar:

300 g geräuch. Lachs	10 Radieschen	2 Birnen
1 EL Zitronensaft	2 EL Orangensaft	2 EL Olivenöl
1 Messerspitze Chili	0.5 EL Zucker	Salz
0.5 Bund Petersilie		

Für den Salat:

100 g Rucola	0.2 Bund Bronzefenchel	0.2 Bund Vogelmiere
Estragon	1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

2 reife Avocados	0.5 Zitrone	Chili
Zucker	Salz	

Für das Tatar:

Den Lachs in Würfel schneiden. Radieschen und Birnen waschen. Die Birnen vom Kerngehäuse befreien.

Beides ebenfalls fein würfeln und zum Lachs geben. Aus Orangen- und Zitronensaft, Olivenöl, Chili, Salz und Zucker mit einem Stabmixer ein Dressing herstellen. Alternativ kann man alle Zutaten in eine Flasche geben und ordentlich schütteln. Die Petersilie fein schneiden und dazugeben.

Das Dressing mit dem Tatar vermengen.

Für den Salat:

Rucola, Vogelmiere, Bronzefenchel und Estragon zupfen und mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ kann man das Dressing verwenden, das für den Lachs hergestellt wurde.

Für den Dip:

Zitrone auspressen. Avocados schälen, den Kern entfernen und zusammen mit Zitronensaft, etwas Chili, Salz und Zucker mixen. Als Dip zu dem Lachstatar reichen.

Anrichten:

Das Tatar auf eine Platte füllen und den Salat darauf verteilen. Wer mag, reibt noch etwas frischen Meerrettich darüber. Den Dip separat dazu reichen.

Tarik Rose am 27. Juni 2025