

Lachs-Törtchen mit Avocado-Püree, Vinaigrette, Kaviar

Für zwei Portionen

250 g Lachsfilet	50 g Butter	2 Zitronen
1-2 Hass-Avocados	1-2 Schalotten	100 ml Gemüsebrühe
3 EL Schmand	1 TL Wasabipaste	2 Zweige Dill
2 Zweige Estragon	2 Zweige Blattpetersilie	Rapsöl, Meersalz
Zucker		

Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd „nussig“ werden lassen und zwei Metallringe damit ausfetten. Das Lachsfilet in Streifen schneiden, die etwas kleiner sind, als die Ringe hoch. Mit einer Prise Meersalz und Zitronenabrieb würzen, aufrollen und in die Ringe setzen. Die Abschnitte, die beim Zuschneiden des Fisches entstanden sind in die Mitte der Törtchen stecken, sodass die Törtchen vollständig ausgefüllt sind. Anschließend mit der restlichen Nussbutter begießen und circa 20 Minuten im auf 80 °C (Umluft) vorgeheizten Backofen garen. (Die genaue Garzeit ist abhängig von der Größe der verwendeten Metallringe.)

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauskratzen. Das Fruchtfleisch zusammen mit einem Esslöffel Schmand und dem Wasabi in einem Mixer zu einem cremigen Püree mixen und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne oder einem flachen Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Mit einem Schneebesen etwas Rapsöl unterrühren und mit dem Saft und dem Abrieb einer Zitrone, sowie einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Die Dillspitzen, Estragonblättchen und Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, dabei zwei Dillspitzen zum Garnieren beiseite legen und die restlichen Blättchen fein schneiden. Die fein geschnittenen Kräuter unter die Vinaigrette rühren.

Den restlichen Schmand mit einer Prise Salz würzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Die Avocadocreme auf zwei Tellern ausstreichen, die Lachstörtchen darauf anrichten und einen großen Tupper Schmand auf jedes Törtchen setzen. Den Lachs- oder Forellenkaviar über den Schmand gleiten lassen, mit frischen Dillspitzen garnieren und mit der Kräuter-Vinaigrette umtröpfeln.

Alexander Herrmann am 08. Mai 2015