

Lachs-Tatar mit Meerrettich-Schmand und Rote-Bete-Salat

Für 2 Personen

350 g Lachsfilet	3 Rüben Rote-Bete, vorgegart	1 Stange Meerrettich
2 Schalotten	2 unbeh. Zitronen	2 EL Schmand
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Gemüsefond	80 ml Rotweinessig
1 Bund Schnittlauch	40 g gemahlener Kümmel	300 ml kalt gepr. Rapsöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Dann die Zitronen aufschneiden, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Lachs in feine Würfel schneiden und mit dem Zitronenabrieb, etwas Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit etwas Rapsöl unterrühren. Anschließend den Sahnemeerrettich mit dem Schmand, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und dann mit etwas Rapsöl in einem Topf anschwitzen. Mit Fond ablöschen und kurz einköcheln. Den Sud anschließend mit dem Rotweinessig, dem Kümmel, Salz, Pfeffer und etwas Rapsöl zu einer kräftigen Vinaigrette verrühren. Die Rote Bete in Würfel schneiden, dann in die warme Vinaigrette geben und kurz ziehen lassen. Nach Bedarf noch einmal abschmecken und kurz vor dem Servieren lauwarm erwärmen. Anschließend das Ganze etwas abtropfen lassen. Das Lachstatar ausstechen, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und zusammen mit dem Meerrettich-Schmand und dem lauwarmem Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2012