

Lachstatar mit Avocado

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Lachstatar

- 350 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 1 Schalotte
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Tasse(n) Mirin (Alternativ Ahornsirup oder Agavendicksaft)
- 2 Esslöffel Sesamöl (geröstet)
- 1 Limette (Bio)

Zum Servieren

- 30 g Mayonnaise
- 1 Esslöffel Wasabipaste
- 1 Avocado
- 1 Teelöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Rapsöl
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Schale Kresse
- 1 Teelöffel gerösteter Sesam

Besonderes Zubehör

- scharfes Messer
- Stabmixer
- Servierring

Ein besonderer Anlass klopft an die Tür? Oder du

möchtest deine Liebsten einfach mal mit einem dekadenten Menü überraschen? Dann habe ich hier die perfekte **Vorspeise** für dich: **Lachstatar mit Avocado** – garantiert einfach und garantiert lecker! Eine Marinade aus **geröstetem Sesamöl** zusammen mit **Sojasauce** und **Limettenzeste** verleiht deinem feinen Tatar aus Lachsfilet eine besonders herzhafte Note. Auf einem Bett aus cremigen **Avocadowürfeln** und getoppt mit einer würzigscharfen **Wasabi-Mayonnaise** liegen dir deine Gäste ganz sicher zu Füßen. Übrigens kannst du die Mayo perfekt vorbereiten, genauso wie deinen Lachs: Einfach das geschnittene Tatar schon am Morgen marinieren und kühlstellen. Á la minute noch fix die Avocado würfeln, im Servierring anrichten – voilà.

- 1 -

Für das Lachstatar mit den Fingern über das Filet streichen und ggf. Gräten mit einer Pinzette entfernen. Filet mit einem scharfen Messer erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Danach die Streifen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

- 2 -

Schalotte sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Limette waschen und Schale abreiben. Limettenzesten, Sojasauce und Mirin dazugeben und verrühren. Sesamöl mit einem Schneebesen unterschlagen und fertige Marinade über die Lachswürfel gießen. Bis zum Anrichten kaltstellen.

- 3 -

Mayonnaise nach Rezept zubereiten und zum Schluss mithilfe eines Stabmixers nach und nach Wasabipaste unterpürieren. Jede Wasabipaste und jedes Schärfeempfinden sind sehr unterschiedlich, am besten

Lachstatar mit Avocado

tastest du dich bei der Menge heran. Bis zum Servieren kaltstellen.

- 4 -

Zum Servieren Limette auspressen. Avocado halbieren, entkernen und Schale entfernen. Avocadohälften ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden und sofort mit Limettensaft beträufeln. Mit Rapsöl, Salz und Chiliflocken vermengen.

- 5 -

Avocadowürfel mithilfe eines Teelöffels gleichmäßig im Servierring verteilen und vorsichtig in Form drücken. Lachstatar darauf verteilen und ebenfalls leicht andrücken. Den Ring vorsichtig abheben. Lachstatar mit Wasabi-Mayo geröstetem Sesam und Kresse garnieren.

