

Lachstatar im Zucchinihimmel



Portionen: 4 - für 2 Personen die Hälfte der Zutaten nehmen
Dauer: 60 Minuten

2 Zucchini, mittelgross und lang
Olivenöl zum Anbraten
2 Zweige Thymian

das Tatar:

400 g frisches Lachsfilet, ohne Haut
75 g geräucherte Lachsforellenscheiben oder Räucherlachs
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
1 Tl Zitronenzesten
1 Tl Meerrettich aus dem Glas
1 Tl frische Korianderblättchen, gehackt
1 El Sahne
3 El Olivenöl
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer, nicht zu fein
1 Tl Zitronensaft

1 Bund Basilikum
2 El frische Korianderblättchen, fein gehackt
2 El Olivenöl
180 g Schmand
1 El Sahne
Salz + Pfeffer

Dekoration:

Tomatenwürfelchen, Zucchiniwürfelchen, Basilikum, Korianderblätter

Schritt 1

Die Zucchini der Länge nach in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die 8 längsten Scheiben mit dem Thymian darin braten, bis die Scheiben schön biegsam, aber noch bissfest sind. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Schritt 2

Die übrigen Zucchinischeiben klein würfeln und anschliessend ebenfalls kurz in etwas Olivenöl braten. Abkühlen lassen.

Schritt 3

Für die Sauce die Basilikumblätter und Korianderblättchen von den Zweigen zupfen und grob zerkleinern. Mit dem Olivenöl und dem Schmand in einen hohen Becher geben, mit dem Stabmixer fein pürieren, die Sahne dann noch untermixen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 4

Vom frischen Lachs die braunen Stellen sehr sorgfältig entfernen und den Fisch nach Gräten abtasten. Frischen Lachs und geräucherte Lachsforellenscheiben in kleinste Würfelchen schneiden, nicht hacken.

Schritt 5

In einer vorgekühlten Schüssel die beiden Lachssorten, die Schalottenwürfelchen, Zitronenzesten, Meerrettich, Korianderblättchen und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde in den Kühlschrank oder 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Erst anschliessend mit dem TL Zitronensaft abschmecken.

Schritt 6

Anrichten:

In die Mitte jedes Tellers 2 El Sauce geben und mit dem Löffelrücken leicht grösser streichen. Noch auf der Arbeitsfläche die Servierringe mit zwei gebratenen Zucchinischeiben am Innenrand entlang auslegen und festdrücken. Die Zucchinischeiben halten durch das Olivenöl sehr gut. Nun die Ringe (innen festhalten) vorsichtig in die Mitte der Teller setzen, Tatar hinein geben und mit einem Löffel schön fest und glatt drücken. Die Zucchini- und Tomatenwürfelchen rundherum verteilen, mit Basilikum und Korianderblättchen dekorieren. Erst kurz vor dem Servieren die Ringe entfernen.

Anmerkung: Eine wunderbare Vorspeise, die sehr gut vorbereitet werden kann. 10 min vor dem Essen kann sie zusammengebaut werden.

Von Marianne Wildeisen stammt die Grundidee, aber Veränderungen müssen für mich immer sein.