

**Alaska-Lachs-Tatar
mit Gurkenremoulade und kleinem Rote Bete-Kresse-Salat**

Zutaten für 4 Portionen

Für das Tatar

500 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
1 EL feine Zwiebelwürfel
2 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl
1 Limette (Abrieb & Saft)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ TL Piment d'Espelette
1 EL Schnittlauch geschnitten

Für die Remoulade

1 Salatgurke
1 EL geschnittener Dill
200 g Mayonnaise
100 g griechischer Joghurt
1 EL fein geriebener Meerrettich
1 gekochtes Ei
1 TL scharfer Senf
1 TL geschnittene Kapern
3 Cornichons
1-2 EL Essig
2 EL Rapsöl
½ TL Zucker

Für den Rote Bete-Kresse-Salat

1 Schale Kresse
100 g kleinblättriger Salat
½ kleine Rote Bete Knolle
1-2 TL Himbeeressig
1 EL Olivenöl
4 Radieserl fein gehobelt

- 1 Für das Tatar den Lachs in gleichmäßige Würfel schneiden (0,5 cm x 0,5 cm) und zusammen mit den Ölen in eine große Schüssel geben. Die Zwiebelwürfel in kochendem Wasser blanchieren, abgießen, kalt abbrausen, abtropfen und zum Lachs dazugeben. Schnittlauch und den Limettenabrieb dazugeben und den Saft der Limette auffangen (bis zum Servieren zur Seite stellen). Das Tatar mit Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette abschmecken und danach im Kühlschrank kaltstellen.

- 2 Für die Remoulade die Gurke schälen, Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels entfernen und in ähnlich große Würfel wie den Lachs schneiden. Die Gurkenwürfel, Mayonnaise, griechischer Joghurt, Meerrettich, Senf und Kapern in eine Schüssel geben. Die Cornichons und das Ei klein würfeln und in die Schüssel dazugeben. Den Dill und das Öl zugeben und mit Essig, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.
- 3 Für den Rote Bete-Kresse-Salat die Rote Bete waschen, auf einem Hobel in sehr dünne Scheiben hobeln und in feine Streifen schneiden. Die Bete-Streifen in kaltem Wasser für 15 Minuten wässern. Die Kresse mit einer feinen Schere vorsichtig abschneiden und mit dem Salat mischen. Die Bete-Streifen abtropfen lassen und zur Salat-Kresse-Mischung dazugeben. Kurz vor dem Anrichten mit Essig und Öl marinieren, leicht pfeffern und salzen.
- 4 Das Tatar mittig auf dem Teller in einem Anrichtering platzieren, die Remoulade ringsherum laufen lassen. Über das Tatar etwas vom Limettensaft träufeln lassen. Den Bete-Kresse-Salat auf das Tatar setzen und mit den Radieserlscheiben ausgarnieren.

©by Alexander Schütz