Nah&Frisch

Rosemarie Schatz User

Lachs-Avocado-Tatar mit wachsweichem Ei und Wasabischaum

Vorspeise Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Lachsfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit dem Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel fein hacken. Avocado halbieren, den Stein entfernen und ebenfalls klein würfeln.

2) Lachs-, Zwiebel- und Avocadowürfel mit Zitronensaft und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Eier darin 6 Minuten wachsweich kochen und abschrecken.

4) Eidotter, Wein und Öl (eventl. auch etwas Obers) mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig schlagen, dabei nicht kochen lassen. Wasabi zufügen und den Schaum nach Belieben mit Salz, Pfeffer abschmecken.

5) Lachstatar in kleine Schalen füllen und verkehrt auf Tellern stürzen.

6) Eier schälen und halbieren. Ei auf das Lachstatar setzen.

7) Wasabischaum (wenn man Zeit hat kann man diesen ein bisschen ins Gefrierfach geben, damit er fester wird) daneben platzieren, mit Ruccola garnieren und servieren.

Guten Appetit!

ZUTATEN

- 1 EL Weißwein
- 2 Stk. Eidotter
- 200 g Lachsfilet
- 200 g Räucherlachs
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Stk. Avocado
- 1 Stk. Frühlingszwiebel
- 6 Stk. Eier
- 200 g Ruccola