

Lachstatar mit Wasabi und Spargel-Relish

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
zzgl. Zeit zum Kühlen

Zubereitung

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. 4 Stangen beiseitelegen, die übrigen mit Sparschäler in Streifen schneiden. Öl in kleinem Topf erhitzen, Spargelstreifen darin kross ausbraten. Spargelstreifen darin kross ausbraten.

Fischfilet fein hacken. Hälfte vom Koriandergrün fein hacken, zum Fisch geben. 1 TL Limettenschale abreiben, mit Salz, rosa Pfeffer und gemörsertem Koriander zum Tatar geben. Kühlen.

Saft beider Limetten auspressen. Ingwer schälen, raspeln, Saft aus den Raspeln pressen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein würfeln. Zucker im Topf karamellisieren, Knoblauch und Zwiebel dazugeben. Limetten- und Ingwersaft angießen. Erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle gelöst haben. Mit Salz, Pfeffer, Essig würzen. Wasabi und Frischkäse verrühren, salzen. Übrigen Spargel in feine Scheiben schneiden, übrigen Koriander grob hacken, beides mit der Zwiebelmischung verrühren.

Ringe auf Teller stellen, mit jeweils einem Viertel Käsecreme und Tatar füllen. Ringe abziehen. Tatar mit Spargel-Chips und -Relish anrichten, servieren.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein fruchtbetonter Riesling oder Weißburgunder.

Einkaufsliste

12 Stg .Grüner Spargel
Öl zum Frittieren
600 g Lachsfilets
1 Bd. Koriander
2L imetten (Bio)
Salz
1 TL rosa Pfefferbeeren
1 TL Korianderkorn
60 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Rote Zwiebel
1 EL Zucker
Pfeffer
3 EL Weißweinessig
1 TL Wasabipaste
200 g Frischkäse