

GEMÜSETÖRTCHEN

auf Lachstatar

Zutaten für vier Personen

250 g frisches Lachsfilet
1/2 Zitrone
2 Schalotten
1 EL gehackter Koriander
Salz und Pfeffer
4 St. feste Tomaten
2 rote Paprika
1 Gartengurke
Dill
1 Stange Lauch
Sprossen, Kresse
Metall- oder Kuchenring 5 - 7 cm

Honig-Senfauce

100 g Honig
100 g mittelscharfer Senf
50 g Puderzucker
3 gehäufte EL fein gehackter Dill

Zubereitung:

Das Lachsfilet in feine Würfel schneiden, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die geschälten Schalotten in feinste Würfel schneiden; zusammen mit dem gehackten Koriander auf das Lachstatar geben. Das Tatar mit dem Saft der Zitrone beträufeln,

mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit einer Gabel verrühren. Das Tatar sofort kühlstellen.

Den Strunk der Tomaten entfernen. Den oberen Teil der Tomate nicht zu tief quer einschneiden. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen; die Tomaten darin so lange einlegen, bis sich die Tomatenhaut löst (circa 1/2 Minute). Dann die Tomaten sofort in eiskaltes Wasser legen, abkühlen lassen und schälen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, waschen und ebenso in feine Würfel schneiden und in eine separate Schüssel geben. Die Gurke schälen, längs halbieren; mit einem Suppenlöffel von oben nach unten die Gurkenkerne entfernen. Die Gurkenhälften nochmals teilen und zunächst in Streifen und dann in feine Würfel schneiden; wieder in eine extra Schüssel geben. Den Lauch zweimal längs halbieren, waschen und nur den schönen grünen Mittelteil wiederum erst in Streifen und dann in Würfel schneiden und in eine separate Schüssel geben. Die Tomatenwürfel leicht salzen und pfeffern. Die Gurkenwürfel mit dem gehackten Dill würzen; Lauch und Paprika bleiben ungewürzt. Alle Zutaten werden nun in einem Metall- oder Kuchenring mit einem Durchmesser von circa 5-7 Zentimeter einzeln in den Ring geschichtet. Beginnend mit dem roten Lachstatar, dann die Gurke, die Paprika, der Lauch und zum Schluss die Tomatenwürfel. Mit einem Löffel leicht auf das Gemüse drücken, um eine gewisse Festigkeit zu erzielen.

Vorsichtig den Ring nach oben hin entfernen. Für die Senfsauce alle Zutaten verrühren. Auf das Gemüsetörtchen Sprossen und Kresse platzieren, den Tellerboden mit der Honig-Senfauce verzieren.

Gemüsetörtchen AUF LACHSTATAR Zubereitungszeit 60 Minuten.