Lachstatar mit Wasabi-Frischkäse-Mousse dazu Hibiskus-Chicorée und Knusperbrot

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: 16.02.2022

Creation: Christian Schär

Zutaten für 4 Personen:

200 gr. Frischlachs ohne Haut
1 Schuss Zitronensaft
2 El Olivenöl
Salz und Pfeffeer
100 gr. Frischkäse (zb Philadelphia)
1 El Wasabipaste

- 4 Chicorée Zäpfli
- 3 El Butter
- 1 DI Vollrahm
- 2 El Hibiskuspulver (getrocknete Blüten im Mörser gemahlen oder Hibiskus Teebeutel Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Baguette Olivenöl Kräuter (zb. Rosmarin, Thymian, Oregsno) Sprossen zum Garnieren

Zubereitung

Frischlachs in Streifen schneiden und hacken, in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft marinieren. Mit Hilfe eines Anrichterings auf dem Teller platzieren.

Wasabi und Frischkäse in einer Schüssel mischen und in einen Spritzsack geben. Das Mousse auf den Teller in Form von Punkten anrichten.

Chicorée Zäpfli längs halbieren und in Butter kurz anbraten, ablöschen mit dem Vollrahm. Dazu das Hibiskuspulver geben sowie etwas Salz und Pfeffer. Kurz aufkochen lassen und beiseite ziehen. Den Hibiskus-Chicorée zum Tatar auf den Teller legen/arrangieren und mit etwas Sprossen garnieren.

Baguette in Tranchen schneiden und mit Olivenöl und Kräutern in einer Pfanne rösten.

Knusperbrot à part dazu servieren.

1/1