

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

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 Pfeffer

100 gr. Frischkäse (zb Philadelphia)

1 El Wasabipaste

4 Chicorée Zäpfli

3 El Butter

1 Dl 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, Oregano)

Sprossen zum Garnieren

Zubereitung

Frischlachs in Streifen schneiden und hacken, in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft marinieren. Mit Hilfe eines Anrichters 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.