

## **Lachs Tatar mit Wasabicreme**

**tolle Vorspeise (vor allem im Sommer)**

Für 4 Personen:

600g Lachsfilet oder Lachsloinfilet Sushi Qualität **gibt's bei mir**,  
4 EL Sushi/Sashimisaucе, **gibt's bei mir**, Den Abrieb von einer Limette und 3 Eß. Limettensaft  
50g Sushi/ Ingwer ganz kleingeschnitten (**gibt's bei mir**)  
1 Eß. gemischte Sesamsamen, (**gibt's bei mir**) schwarzer Pfeffer a.d. Mühle, eventuell Salz  
100g Schmand o Creme Fraiche, 10 g Wasabicreme( **gibt's bei mir**)

Für die Deko: 40g frische Advocado, Schnittlauchstreifen, 50 g grünen Wasabikaviar **gibt's bei mir meistens** (Muss aber nicht sein), Alfalfsprossen (Oder Bart einer Frühlingszwiebel, wenn nix anderes da), kleine Chilischote

Edelstahlring 8 cm Durchmesser( Haushaltwarengeschäft)

### **Schritt 1**

Den Fisch kalt abwaschen und trocken tupfen. Dann in ganz kleine Würfel schneiden ca. 5x 5mm. In eine Schüssel geben. 2 Eß. Limettensaft, Sushisaucе, 1 Teelöffel Sesamsamen und Ingwer dazugeben und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 10 Min im Kühlschrank durchziehen lassen! In der Zwischenzeit :

### **Schritt 2**

Schmand mit Wasabicreme und 1 Eß. Limettensaft cremig verrühren!

### **Schritt 3**

Tatar aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell nochmals würzen! Es sollte sich keine Flüssigkeit in der Schüssel bilden. Eventuell in einem feinen Sieb ablaufen lassen und mit einem Löffel aufdrücken (**Sonst zerläuft nachher die Creme**)

### **Schritt 4**

Den Ring jeweils auf ein Teller stellen, den Tatar mit einem Löffel einfüllen und festdrücken. Wasabicreme mit einem kleinen Löffel gleichmäßig verteilen ca. 5mm dick. Danach den Wasabikaviar auftragen! Mit den anderen Zutaten dekorieren, und mit dem restlichen Sesam bestreuen !

**Weinempfehlung: Sensationell passt mein Sauvignon Blanc, aus Südafrika, oder mein Riesling aus der Pfalz!!**

