

Patrick Bach | Lachs-Tatar-Türmchen mit braunen Linsen, Sauerrahm und Kaviar

 happy-mahlzeit.com/2021/10/30/patrick-bach-lachs-tatar-turmchen-mit-braunen-linsen-sauerrahm-und-kaviar

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Lachsfilet ohne Haut
- 100 g braune Linsen
- 4 EL Forellenkaviar
- 2 Zweige Basilikum
- 30 g Tomatenmark
- 250 g Sauerrahm
- 2 Blätter Gelatine
- 250 ml Apfelsaft
- 60 ml dunkler Balsamicoessig
- 1 Zitrone
- Zitronenpfeffer
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Außerdem:

1 Friséesalat

Zubereitung:

Für das Tatar den Lachs in kleine Stücke schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Lachs, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenpfeffer miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen und klein hacken. Anschließend zum Tatar geben.

Für die Linsen eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Linsen darin anrösten und nach 5 Minuten mit Essig ablöschen. Tomatenmark hinzugeben, mit Apfelsaft abschmecken. Einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

Für den Sauerrahm diesen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem erwärmten Topf schmelzen und langsam mit dem Sauerrahm vermengen. Anschließend kühl stellen.

Lachs-Tatar, Linsen und Sauerrahm auf Tellern zu einem Türmchen schichten und Kaviar oben drauf geben. Mit Salat garnieren und servieren.

Rezept: Patrick Bach

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 8. November 2016

Episode: Vorspeisen