

Lachs-Tartar mit Wasabi-Sauerrahm

Zutaten: (ca. 4 Portionen)

400 g ganz frischen rohen Lachs (Sushi-Qualität verlangen!), ohne Haut
2 Essigurken, klein gehackt
2 gehäufte EL in Salz eingelegte Kapern, gewässert und fein gehackt
1 TL Peterli, fein gehackt
2–3 EL Dill, grob gehackt
1 EL Olivenöl
1 ½ EL Zitronensaft
2 TL flüssiger Honig
2 TL grober Senf
Zitronenraspel, nach Belieben
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 ½ dl saurer Halbrahm
nach Belieben Wasabi

Zubereitung:

Den Lachs mit einem scharfen Messer gleichmässig klein hacken und dann mit den andern Zutaten gut vermengen. Die Tartar-Masse in mit wenig Olivenöl ausgestrichene Soufflé-Förmchen geben. Gut andrücken, mit Plastikfolie abdecken und die Förmchen für gut zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Sauerrahm mit dem Wasabi mischen. Leicht salzen.

Das Lachs-Tartar auf den Teller stürzen. Einen Klacks Sauerrahm und etwas grob gemahlene schwarzen Pfeffer draufgeben.
Das Tartar mit Butter und Toast oder in Begleitung einer Schalen-Kartoffel servieren.
