

Gurken Lachs Tatar mit Wasabicreme

Zutaten für 2 Portionen:

150 g	Räucherlachs
0,2	Gurken
1 Stk	Ingwerknolle
1 TL	Olivenöl
3 TL	Zitronensaft
0,5 TL	Wasabipulver
6 TL	Schmand
1 Prise	Zucker
Salz	

Gurke schälen und fein würfeln. Mit je 1 Prise Zucker und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Räucherlachs ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen, fein hacken und zusammen mit einem Teelöffel Olivenöl und einem Teelöffel Zitronensaft unter den Lachs mengen.

Für die Wasabicreme den Schmand mit dem Wasabipulver und zwei Teelöffeln Zitronensaft verrühren, mit wenig Salz abschmecken.

Den Saft, den die Gurken gezogen haben, abgießen. Die Speiseringe von innen einölen und auf zwei Teller setzen. Zuerst die Gurken darin anrichten und leicht andrücken. Eine Schicht Wasabicreme darauf geben und mit einem Löffel verstreichen. Darauf das Lachstatar anrichten und wiederum leicht andrücken. Die Speiseringe vorsichtig abziehen, das Lachstatar mit etwas Dill und ein paar Gurkenscheiben servieren.