

Lachstatar

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 1 Stunde(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

400 g	Lachsfilet(s), frisches
½	Zwiebel(n), rote
1 große	Knoblauchzehe(n)
1 TL	Ingwer, frischer
1 kleine	Chilischote(n), getrocknete rote
4	Kardamomkapsel(n)
1 TL, gestr.	Fenchelsamen
1 TL	Koriander
½ TL	Pfeffer, (Sezchuanpfeffer)
2 EL	Zitronensaft
etwas	Zitronenschale
2 EL	Fischsauce
3 EL	Sesamöl, natives

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfelchen schneiden, Knoblauch schälen und feinst hacken, Chili entkernen und ebenfalls feinst hacken, Ingwer schälen und feinst reiben. Kardamomkapseln aufbrechen, nur das Innere in den Mörser geben, Sezchuanpfeffer, Fenchelsaat und Koriandersaat zugeben und fein mörsern. Gewürze in eine kleine Schüssel geben, Zitronensaft und Fischsauce, Zitronenabrieb, Knoblauch, Ingwer und Chili zugeben und gründlich verrühren. 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Lachsfilet in kleine Würfelchen schneiden, mit den gewürfelten Zwiebeln in einer Schüssel vermengen. Gewürzmischung mit 3 EL Sesamöl kräftig aufschlagen, über die Lachs-Zwiebelmischung geben, gründlich vermengen und mindestens 1-2 Stunden kalt stellen.

Auf Tellern anrichten und mit geröstetem Baguette, Toastbrot oder Kartoffelrösti servieren. Sehr lecker auch mit Feldsalat oder auf Pak Choi. Wer es lieber etwas bunter mag, kann noch frisch gehackte glatte Petersilie dazu geben.

Bitte nur mit absolut topfrischem Lachs machen, TK-Lachs ist nicht geeignet!