

LACHS TATAR UND MOUSSE JACOBSMUSCHEL APFEL FENCHEL SALAT



ZUTATEN

400	g	Lachsfilet, ohne Haut
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1-2	EL	Zitronensaft
1	TL	Zitronenabrieb
1	St.	Schalotte, fein gewürfelt
2-3	EL	Sesamöl
1	Prise	Cayennepfeffer
100	ml	Sahne, eiskalt
4	EL	Noilly Prat , trockener Vermuth
1	Prise	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
4	St.	Jacobsmuscheln
½	TL	Thymian, frisch
1	St.	angepresste Knoblauchzehe
1	EL	Knoblauchöl
1	St.	kleine Knolle Fenchel, fein gehobelt
100	ml	Apfelsaft
1	St.	Apfel in dünne Scheiben geschnitten
1	EL	Zucker
1	Prise	Meersalz und Pfeffer
½	St.	Saft einer Zitrone
50	ml	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs waschen und trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Für das Lachstatar 200 g Lachs salzen, pfeffern, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Sesamöl, Cayennepfeffer, den schwarzen Sesam dazugeben und alles gut vermengen.
2. Mit zwei Löffeln zu Nocken formen oder jede andere gewünschte Form und ebenfalls in die Kühlung stellen.
3. Für die Lachsmousse den restlichen Lachs für 20 Min ins Tiefkühlfach. Anschließend den Lachs in eine Küchenmaschine geben und auf mittlerer Stufe zerkleinern. Während des Zerkleinerns die Sahne und den Vermuth dazugeben auf höchste Stufe stellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wer es mag kann auch noch ein wenig geräuchertes Paprikapulver (Piment de la Vera, dulce) dazugeben.
5. Die Jacobsmuschel mit etwas Knoblauchbutter einpinseln und mit dem gehackten Thymian bestreuen.
6. Den Airfryer mit dem Grillpfanneneinsatz auf 200°C für 5 Min. vorheizen und die Jacobsmuscheln sofort hineingeben für etwa 3 Minuten.
7. Den Fenchel zusammen mit den Apfelscheiben in den Apfelsaft für 30 Min. mit eine guten Prise Zucker, etwas Salz und dem Zitronensaft einlegen. Für das Dressing den Salat aus dem Sud nehmen etwas Olivenöl zum Sud geben und zu einem Dressing verarbeiten.-