

LACHSTATAR MIT SCHWARZBROTSTREUSELN

Zutaten für 4 Personen

600 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten), 4 Zweige Estragon,
2 Zitronen, 400 g Naturjoghurt, 2 Schalen Gartenkresse,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

200 g weiche Butter, 400 g Mehl, 40 g Zucker,
50 g Eigelb, 10 g Salz, 40 g Backmalz
40 g Brotgewürz, 100 g Pinienkerne (geröstet und gemahlen)

Für die Streusel alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bröseln und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Lachsfilet in feine Würfel schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Lachswürfel mit Salz, Pfeffer, Estragon, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. (Den Zitronensaft erst direkt vor dem Anrichten zum Tatar geben, weil die Säure nach kurzer Zeit das Eiweiß im rohen Fisch gerinnen lässt und dieser sich dann weißlich verfärbt.)

Auf jedem Teller je zwei Schichten Lachstatar und Streusel abwechselnd zu einem Türmchen schichten, mit Naturjoghurt garnieren und mit Kresse bestreuen.