

Lachs-Avocado-Apfel mit Blini und Sellerie-Schmand

Zutaten für 2 Personen

Für den Lachs-Avocado-Apfel:

- Lachsfilet mit Haut à 250 g
- 1 reife Avocado
- 1 kleiner saurer Apfel
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 EL weißer Balsamico
- Sonnenblumenöl
- Salz
- 1 TL Timut-Pfeffer
- Pfeffer

Für den Blini:

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Salz

Für den Sellerie-Schmand:

- 100 g Sellerie
- 200 g Schmand
- ½ TL Wasabi
- 50 ml Milch
- Olivenöl
- Salz
- Gartenkresse

Zubereitung:

Den Lachs von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, einer Prise Salz und gemahlenem Timut-Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Vom ungeschälten Apfel um das Kernhaus herum mit dem Trüffelhobel hauchdünne Scheiben abhobeln. Mit einem Messer ein wenig zerkleinern und mit etwas Zitronensaft und weißem Balsamico marinieren.

Das Fruchtfleisch der Avocado herauslösen und mit einem Messer etwas hacken. Mit Zitronensaft und gemahlenem schwarzen Pfeffer mischen und leicht salzen.

In einem Topf die Fischhaut in etwas Öl knusprig braten.

Für den Blini Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Salz, Zucker und Mehl und dann die Milch zugeben und gut verquirlen. Den Teig ruhen lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen und ganz kleine Mengen

des Blini-Teiges hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Schmand den Sellerie klein würfeln, in etwas Olivenöl leicht anbraten und garen. Die Selleriewürfel in einem Mixer pürieren und mit dem Schmand und Wasabi mischen. Falls der Schmand zu dick ist, mit Milch verdünnen. Mit Salz abschmecken.

In einem Anrichtering erst eine dünne Lage Apfelscheiben, dann Lachs, dann Avocado, wieder Lachs und zuletzt Apfelscheiben schichten. Einen Klacks Schmand daneben auf den Teller geben und einen Blini darauf platzieren. Mit der krossen Fischhaut und Kresseblättchen dekorieren und servieren.

Rezept: Heinrich Herwig

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. März 2017

Episode: Vorspeisen