

Lachs-Tataki mit Kürbis-Salat und Speck-Vinaigrette**Zutaten für 4 Personen als Zwischengang**

- 150 g Speck
- 2 kleine Schalotten
- Sonnenblumenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 10 ml Noilly Prat
- 10 ml Pernod
- Saft einer Zitrone
- Ein kleiner Zweig Rosmarin
- ¼ Butternut-Kürbis
- Etwas Balsamico-Essig
- Quatre Epices-Gewürz (Zimt, Nelke, Sternanis, Wacholder)
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Milch
- 120 ml Sonnenblumenöl
- Ein bis zwei Messerspitzen gemahlene Steinpilze
- 300 Gramm Lachsfilet ohne Haut
- Fleur de Sel, Pfeffer

Zubereitung

Zunächst für die Vinaigrette Speck und Schalotten fein würfeln und mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Wermut und Pernod ablöschen, Zitronensaft und Gemüsebrühe hinzugeben, mit einem kleinen Rosmarinzweig kurz aufkochen lassen und beiseitestellen, ziehen lassen.

Inzwischen den Kürbissalat vorbereiten: Dazu den Butternut-Kürbis schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen abschaben. Kürbis in der heißen Pfanne kurz rösten – dabei keine Angst vor Hitze, die Ränder dürfen deutlich dunkel werden. Mit etwas Quatre Epices-Gewürz, Balsamico-Essig und Olivenöl noch warm marinieren und abschmecken.

Für die Aioli zwei Knoblauchzehen sehr fein hacken und in der Milch mit dem "Zauberstab" fein pürieren. Langsam und in dünnem Strahl das Öl zugeben, bis die Masse emulgiert. Mit etwas Steinpilzpulver abschmecken.

Zuletzt das Lachsfilet in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel salzen.

Zum Anrichten nun drei bis vier Scheiben Lachs auf den Teller legen, darauf etwas Kürbissalat drapieren und die Vinaigrette darüber geben. Mit einigen Tupfern Aioli garnieren.

Guten Appetit!

Rezept: Maximilian Lorenz, „Maximilian Lorenz“ Köln