

## ZWEIERLEI VOM LACHS



### 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
1	Prise	Schwarzen Sesam
30	g	Pistazien
2	Zweige	Thymian, gezupft
1	Zweige	Estragon, gezupft
80	g	Pankomehl
1-2	EL	Butter, weich
1	TL	Dijonsenf   aus dem Glas
1	Prise	Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Den Lachs waschen und trocken tupfen.
2. Für den überbackenen Lachs zwei Filets je 100 g portionieren, salzen, pfeffern und in die Kühlung legen.
3. Für das gebratene Lachstartar den restlichen Lachs mit dem Messer in feine Würfel schneiden, salzen, pfeffern, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Sesamöl, Cayennepfeffer, den schwarzen Sesam dazugeben und alles gut vermengen.
4. Mit zwei Löffeln zu Nocken formen oder jede andere gewünschte Form und ebenfalls in die Kühlung stellen.
5. Die Pistazien zusammen mit den Kräutern mit dem Stabmixer zerkleinern, die Butter mit dem Senf, der Pistazienmasse sowie dem Pankomehl gut vermengen, etwas pfeffern und gleichmäßig auf die Lachsfilets verteilen und andrücken.
6. Den Airfryer auf 140 °C vorheizen. Den Lachs mit der Pistazienkruste in den Airfryer geben und 7-8 Min. bei 140° C garen. Dann die Temperatur auf 180°C erhöhen, das Lachstartar hinzugeben und nochmals für 3 Min. backen.
7. Dazu eine Wasabi Mayonnaise und Meerrettichschaum.