

SURPRISE

Sternstunde für Lachs und Mango

Zwischen Lachs und Mango springt der Funke
über – und als funkelnader Stern sind sie der
strahlende Mittelpunkt auf dem Tisch.



Rauchlachs-Mango-Tatar

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.
Vorspeise für 4 Personen

Mango-Tatar

- 1 Teelöffel Öl**
- 1 kleine Schalotte**, sehr fein gehackt
- 1 Mango** (ca. 450 g), halbiert, ½ beiseite gelegt, Rest in ca. 5 mm grossen Würfel
- 1 roter Peperoncino**, entkernt, fein gehackt
- 1 Limette**, nur 2 Esslöffel Saft
- ¼ Teelöffel Salz**

Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Mango und Peperoncino begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Limettensaft begeben, kurz weiterdämpfen, Mango salzen, in einer Schüssel auskühlen.

Lachs-Tatar

- 200 g frisches Lachsfilet ohne Haut**, graue Fettschicht entfernt, in ca. 5 mm grossen Würfel
- 1½ Teelöffel Limettensaft**
- ¼ Teelöffel Salz**

beiseite gelegte Mango

Lachs und Limettensaft mischen, salzen. Lachstatar zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Servieren: Mango längs in feine Scheiben schneiden, als Schweif des Sterns auf Tellern anrichten. Eine Sternform (ca. 5 cm Ø) auf den Teller stellen, zuerst Mango-, dann Lachs-Tatar einfüllen, leicht andrücken, Form entfernen.

Dazu passen: Brioche-Toasts.

Lässt sich vorbereiten: Mango-Tatar ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen.

Pro Person: 8 g Fett, 11 g Eiweiss, 11 g Kohlenhydrate, 662 kJ (158 kcal)



Titelrezept

Lachssterne mit Mango-Coulis

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 17 Min.

500 g Blätterteig (siehe Tipp)

1 Eigelb zum Bestreichen

Teig auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen. 4 Sterne von ca. 8 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig bis knapp an den Rand sorgfältig mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 17 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Sterne quer halbieren.

Mango-Coulis

- 1 Mango**, püriert, durchs Sieb gestrichen
- ¼ Teelöffel Curry**
- ¼ Teelöffel Salz**
- wenig Pfeffer** aus der Mühle
- 120 g geräuchertes Lachs-rückenfilet**, in ca. 3 mm dicken Scheiben

Mango-Püree würzen. Lachsscheiben auf Blätterteigböden verteilen, mit wenig Coulis bestreichen, Teigdeckel aufsetzen. Restliches Coulis dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Sterne 1 Tag im Voraus backen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Ca. 1 Std. vor dem Servieren füllen.

Tipp: Restlichen Teig für Apérogebäck verwenden.

Pro Person: 31 g Fett, 14 g Eiweiss, 92 g Kohlenhydrate, 2932 kJ (701 kcal)