Lachsforellen-Bulgur-Tatar mit Zitronensalsa

Nach Ottolenghi „Nopi“

Tatar

25-30g Bulgur

400g enthäutetes Lachsforellenfilet (oder Lachsfilet) in ½ cm große Stücke geschnitten

1 Chilischote, von Samen befreit und fein gewürfelt

4 kleine Schalotten (~70g), klein gewürfelt

½TL Kreuzkümmelsamen, geröstet und fein gemahlen

¾TL Koriandersamen, geröstet und fein gemahlen

¾TL gemahlener Piment

2EL Olivenöl

1½EL Zitronensaft

Grobes Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zitronensalsa

60g entsteinte grüne Oliven, grob gehackt

2 Zesten (~25g) von einer Salzzitrone

Zum Servieren

1EL Limetten-Olivenöl (oder normales Olivenöl)

Den Bulgur gründlich abspülen. In einer kleinen Schüssel mit 75ml kalten Wasser bedecken. ½TL Salz unterrühren und 30min lang quellen lassen, bis der Bulgur das Wasser aufgenommen, aber noch ein wenig Biss hat. Überschüssiges Wasser abtropfen und den Bulgur etwas trocknen lassen.

Anschließend in einer großen Schüssel die restlichen Zutaten für das Tatar, außer den Zitronensaft, sowie 1 TL Salz und 1 kräftigen Prise schwarzem Pfeffer sorgfältig vermengen. Bis zum Servieren, jedoch nicht länger als 1 Stunde, kaltstellen. Unmittelbar vor dem Servieren den Zitronensaft unterrühren.

Sämtliche Zutaten für die Salsa in eine kleine Schüssel geben und mit 1 Prise Pfeffer würzen. Alles sorgfältig vermengen und beiseitestellen.

Zum Servieren einen runden Ausstecher von 10cm Durchmesser und 3cm Höhe in die Mitte der Teller setzen und das Tatar einfüllen. Den Ring abziehen und die Salsa auf das Tatar löffeln oder wahlweise daneben anrichten. Mit etwas Limetten-Olivenöl abrunden und servieren.