

Vorspeise 3

Lachs-Tatar mit Limettencreme

Zutaten für 4 Personen

200 g frisches Lachsfilet
(ohne Haut und Gräten)
200 g Räucherlachs
10 Stangen Frühlings-
zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Limette
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
Grobes Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
125 g Crème fraîche
4 TL Lachskaviar
1 Schale Kresse



Zubereitung

Die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühlstellen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Limette heiß abspülen und trockenreiben. Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Lachswürfel mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Metallring mit einem Durchmesser von 6-8 cm innen leicht einölen.

Je 1/4 des Tatars hineingeben, glattstreichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glattstreichen und den Ring abziehen. Auf diese Weise 3 weitere Tatarküchlein herstellen.

Zuletzt mit je 1 Teelöffel Lachskaviar und den Kresseblättern belegen.