

Lachs-Tatar mit Limettencreme

für 4 Personen

200 g frisches Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)

150 g Räucherlachs ohne Haut

2-3 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe

1 unbehandelte Limette

1-2 Tl. Honig, 2 El Olivenöl

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

ca. 100 g Crème fraîche

4 Tl. Lachskaviar (Keta // Lachsforellenkaviar

1/2 Beet Gartenkresse

Außerdem: 1 Metallring (4-6 cm Durchmesser) Öl für den Ring

Die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Limette heiß abspülen und trocken reiben.

Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
mit Salz und Pfeffer würzen.

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,
Einen Metallring mit einem Durchmesser von 4-6 cm innen
leicht ölen.

Je 1/4 des Tatars hineingeben,
glatt streichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken,
glatt streichen und den Ring abziehen.

Auf diese Weise 3 weitere Tatarküchlein herstellen.

Zuletzt mit je 1 Teelöffel Lachskaviar
und den Kresseblättchen belegen.

Dazu lauwarmes Baquette oder Toast reichen

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!