

Jelica Reinhold & Ulrich Stöcker

Zeit	30 Min.	Energie	gering	Preis	gering	Personen	4
------	---------	---------	--------	-------	--------	----------	---

Forellen-Lachs-Tartar mit Avocado

1 kleine Tomate
2 Cornichons
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Schalotte
2 Forellenfilets ca. 150 gr. mild geräuchert
100 gr. Räucherlachs
1 reife Avocado
1 Bund frischen Dill
2 EL Crème fraiche
2 EL Walnussöl
1 EL Olivenöl
2 EL weißen Balsamico
1 EL Pinienkerne
1 Messerspitze Koriander



Vorbereitung:

Die Pinienkerne in einer kleinen Kasseroles ohne Fett goldgelb rösten und beiseite stellen. Die Tomate waschen, vierteln und das Innere herauslösen. Aus dem Rest feine exakte Würfelchen schneiden. Die Cornichons fein würfeln. Die beiden Forellenfilets fein würfeln. Die Zitrone auspressen. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und die Hälften schälen. Eine Hälfte in Scheiben, die andere Hälfte in feine Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und in Brunoise schneiden. Den Dill waschen, etwa 1 TL Blättchen abzupfen und fein schneiden. Koriander fein hacken.

Zubereitung:

1. Die Forellenfilet-Würfelchen in eine Schüssel geben. Gut ein Drittel der Schalottenwürfel, Cornichonwürfel, 2 EL Crème fraiche zugeben. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.
2. In einer weiteren Schüssel die Lachswürfelchen mit dem zweiten Drittel Schalottenwürfel, Zitronensaft, Olivenöl und dem gehackten Dill vermischen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Koriander.
3. Aus Balsamicoessig, Walnussöl, Zitronensaft ein fein-säuerliches Dressing herstellen. Den Rest der Schalottenwürfel, die Tomatenwürfelchen und die Avocadowürfel zugeben und vorsichtig vermischen.

Anrichten:

Auf den Teller einen leicht gefetteten Edelstahlring setzen. Diesen Ring etwas halb voll mit dem Forellen-Tartar füllen. Als zweite Schicht bis knapp unter den Rand mit dem Lachs-Tartar füllen. Als letzte Schicht, eben bis zum Rand mit Crème fraiche füllen. Die einzelnen Schichten mit einem jeweils Teelöffel glatt streichen. Den Ring abziehen. Analog dazu die nächsten Teller vorbereiten. Mit den Avocadoscheiben garnieren. Etwas von dem Dressing um das Tartar-Türmchen herumgeben. Mit einem Dillzweig garnieren und ein paar geröstete Pinienkerne darüber streuen. Ein tolles Amuse-Gueule als Auftakt zu einem Menü!