

Lachs-Tatar mit Limetten-Creme

Für zwei Personen

150 g Lachsfilet	150 g Räucherlachs	1,5 Stangen Frühlingszwiebeln
3 Zweige Schnittlauch	3 Zweige Dill	0,5 Knoblauchzehe
1 Limette	0,5 TL Honig	1 EL Olivenöl
75 g Crème-fraîche	2 TL Lachskaviar	1 Beet Gartenkresse
Kalahari-Salz	weißer Pfeffer	

Lachsfilet waschen, trockentupfen und fein würfeln. Räucherlachs fein würfeln und mit dem Lachs zusammen in einer Schüssel kühl stellen.

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden.

Schnittlauch und Dill abbrausen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Limettenschale fein abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Lachswürfel mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche mit restlichem Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tatar mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten, Limettencreme daneben geben und mit Kresse und Kaviar garnieren.

Carina Mayer-Pendl am 17. März 2020