

Tatar von der Lachsforelle mit Forellenkaviar

Zutaten:

2 frische Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten
 Saft einer halben Limone
 1 TL fein geschnittene Schalottenwürfelchen
 ½ TL fein geschnittener Dill
 etwas Fleur de Sel
 etwas weißer Pfeffer aus Mühle
 feine und dünne Scheiben einer Salatgurke
 Schnittlauch zum binden
 1 kleine Dose Forellenkaviar

Zubereitung:

Darauf achten, dass man von seinem Fischhändler ganz frische Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten bekommt.

Diese auf einem sauberen Schneidebrett mit dem großen Kochmesser in ganz feine Würfelchen schneiden und hacken.

In einer Schüssel die Schalotten, Dill, Salz, Pfeffer und Limonensaft vermischen.

Das gehackte Lachsforellenfleisch zugeben und mit einer Gabel vermischen und kühl stellen.

Einen Portionier Ring mit etwas Olivenöl einfetten und die feinen Gurkenscheiben damit Schuppenförmig, übereinander lappend auslegen.

Das Lachstatar nochmals abschmecken und in den Ring mit den Gurkenscheiben einfüllen und leicht andrücken. Vorsichtig den Ring anheben und das Lachstatar mit einem langen Schnittlauchhalm binden. Auf einem Teller mit etwas Salatgarnitur und dem Forellenkaviar anrichten und servieren. Als Ergänzung etwas abgeschmeckte Creme fraiche dazu reichen.

