

Rezept

Saibling-Tatar

Ein Rezept von Saibling-Tatar, am 18.04.2024

Zutaten

1 Frühlingszwiebel	1 TL rosa Pfefferbeeren
300 g Saiblingsfilets (in Sushi-Qualität; nach Belieben auch Lachs, Forelle oder Thunfisch)	2 ½ EL Limettensaft
1 EL Gin	1 ½ TL Honigsenf
Salz	1 Beet Kresse
50 g Salatmayonnaise	50 g Joghurt
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 3 g F, 16 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen. Den Saibling fein würfeln. Zwiebel, Fisch und Pfeffer mit 1 ½ EL Limettensaft, Honigsenf und Gin verrühren. Zwei Drittel der Kresse vom Beet schneiden und unterheben.
2. Das Tatar mit Salz abschmecken. Joghurt mit Mayonnaise und restlichem Limettensaft verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Creme auf vier Gläser verteilen, das Tatar darauf anrichten. Die restliche Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.