

Rezept

Lachs-Tatar mit Limettencreme

Ein Rezept von Lachs-Tatar mit Limettencreme, am 15.05.2025

Zutaten

150 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)	150 g Räucherlachs
1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
½ Bio-Limette	½ TL Honig
1 EL Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle	75 g Crème fraîche
½ Beet Kresse	1 Metallring (6 - 8 cm Ø)
Öl für den Ring	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Lachssorten fein würfeln, in eine Schüssel geben und kühl stellen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Limette heiß waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Lachswürfel mit dem Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebel und Knoblauch mischen und das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Metallring innen leicht einölen und auf einen Teller stellen. Je die Hälfte des Tatars hineingeben, glatt streichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glatt streichen und den Ring abziehen. Auf die gleiche Art und Weise ein weiteres Tatartürmchen auf einen zweiten Teller setzen.
4. Die Kresse vom Beet schneiden und dekorativ auf den Tatartürmchen anrichten. Diese mit dem Ciabatta von Seite 147 oder den Joghurthörnchen von Seite 156 servieren.