

Rezept

Zweierlei Fischtatar mit Avocado

Ein Rezept von Zweierlei Fischtatar mit Avocado, am 24.09.2023

Zutaten

je 200 g Thunfisch- und Lachsfilet (ohne Haut)	1 Tomate
1 Bio-Zitrone	1 reife Avocado
2 schlanke Frühlingszwiebeln	4 Stängel Dill
1 Stängel Estragon	6-8 kleine Stängel Kerbel
1 Stängel Basilikum	1 EL Crème double
Salz	Pfeffer
Zucker	2 EL Olivenöl
Chilipulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Beide Fischfilets getrennt mit einem großen Messer sehr klein würfeln, die Würfel dann leicht hacken. Tomate halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben, klein würfeln und sofort mit 2 EL Zitronensaft mischen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und nur die grünen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden.
2. Kräuter waschen und trocken schütteln. Dill, Estragon und Kerbel fein hacken, mit Crème double, 2 Msp. Zitronenschale und 1 EL -saft mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Mit der Hälfte der Avocadowürfel unter den Lachs heben. Basilikumblättchen fein schneiden und mit 2 Msp. Zitronenschale und 2 EL -saft und dem Öl verrühren. Die Tomate und die Frühlingszwiebeln unterheben und mit Salz, Pfeffer und 1-2 Msp. Chilipulver würzen. Dann das Ganze mit der übrigen Avocado unter den Thunfisch heben. Beide Tatarsorten ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit einem Esslöffel Nocken daraus formen und auf Tellern anrichten. Mit Salat und geröstetem Baguette servieren.