Lachs-Avocado-Tatar mit Dip

Mit dem Rezept für ein Lachs-Avocado-Tatar mit Dip lässt sich eine sommerliche Vorspeise zubereiten, die besonders an heißen Tagen gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

300 g	Lachsfilet (frisches)
300 g	Lachs (geräucherten)
3 EL	Sesamöl
0.5 Stk.	Limetten (den Saft davon)
2 EL	Sesamkörner
2 Stk.	Avocados
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Limette (den Saft davon)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Chilischote
3 EL	Olivenöl
1 TL	Fischsauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Becher	Schmand
1 Becher	Créme frâiche

3 EL	Sahnemeerrettich
Nach Belieben	Kresse (als Garnierung)

Zubereitung

1. Für das Lachs-Avocado-Tatar mit Dip als erstes die Avocado teilen und die Kerne entfernen. Nun das Fruchtfleisch der Avocados mit einem Löffel herauskratzen und in eine Schüssel geben. Dann die Frühlingszwiebel waschen, fein hacken und in die Schüssel geben. Danach die Chilischote waschen und in feine Stücke hacken.

2. Die Chilis nun ebenfalls in die Schüssel geben. Danach die Limette über der Schüssel auspressen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und alles sehr gut durchmischen. Die Masse kühl stellen.

3. Als nächstes Schmand, Creme fraiche und den Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben und alles gut verrühren, bis sich eine cremige Masse ergibt. Die Creme in den Kühlschrank stellen.

4. Nun die Mango schälen und in Stücke schneiden. Dann die Chilischote waschen und fein hacken, ebenfalls in die Schüssel geben. Danach Olivenöl, Fischsauce, Salz und Pfeffer zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Dip ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

5. Für das Lachstatar die Fischfilets mit einem sehr scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Die Fischwürfel dann in eine Schüssel geben, Sesamöl und Sesamkörner zugeben. Zuletzt Limettensaft in die Schüssel pressen und alles gut vermengen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Zum Zusammensetzen nun einen Servierring oder ein ähnlich geeignetes Gefäß auf einen Teller stellen. Danach etwas von der Avocadomischung in den Ring geben, festdrücken und glatt streichen. Als nächstes das Lachstatar in das Gefäß füllen und fest drücken. Zuletzt das Schmand-Krengemisch darauf streichen und festdrücken. Nun noch Kresse auf der Oberseite verteilen.

7. Danach den Ring vorsichtig entfernen. So verfahren, bis alle Massen aufgebraucht sind. Das Lachstatar zusammen mit dem Dip servieren.

Tipp

Bei dem Lachs-Avocado-Tatar mit Dip lassen sich alle Komponenten sehr gut vorbereiten und erst bei Bedarf zusammensetzen. Der Dip passt auch hervorragend zu anderen Fleisch- und Fischgerichten.