

# Räucherfischörtchen

(Tartar von Räucherforelle und Lachs mit Avocado)

Für 9-10 Personen

## Zutaten:

### Fischtörtchen:

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 200 g  | Räucherforellenfilet |
| 250 g  | Räucherlachs         |
| 2 EL   | Crème fraîche        |
| 1 EL   | Dill, gehackt        |
| ½      | Zitrone, Saft        |
| 1 EL   | Schalottenwürfel     |
| 1 EL   | Olivenöl             |
|        | Salz, Pfeffer        |
| 1 Msp. | Koriander, gemahlen  |
|        | etwas Öl             |

### Salatsauce & Dekoration :

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| ca. 5 EL | Crème fraîche                  |
| 2        | Avocados                       |
|          | Saft v. einer ½ Zitrone        |
| 4 EL     | Balsamicoessig                 |
|          | Salz, Pfeffer, etwas Feldsalat |
|          | od. Rauke                      |
| ca. 1    | Zitrone, Saft                  |
| 10 EL    | Walnussöl                      |
| 2 EL     | Schalottenwürfel               |
| 4 EL     | Tomatenwürfel                  |
| 2 EL     | geröstete Pinienkerne          |

Vorbereitung: 60 Minuten

1. Die Forellenfilets und den Lachs in feine Würfel schneiden. Beides getrennt beiseite stellen. Die Forellenwürfel mit der Crème fraîche verrühren. Die Lachswürfel mit Zitronensaft, Schalottenwürfel, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Koriander mischen.
2. Kleine Metallringe von 5 cm Durchmesser mit etwas Öl ausstreichen und auf einen mit Klarsichtfolie belegten Teller setzen. Zuerst den Forellentatar in den Ring geben und glatt streichen. Dann das Lachstatar draufgeben und ebenfalls glatt streichen. Mit der Crème fraîche bestreichen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht.
3. Die Avocados schälen, halbieren und den Kern entfernen. In Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mischen und das Walnussöl einrühren. Schalotten- und Tomatenwürfel in die Vinaigrette geben.
4. Die Tartartürmchen vorsichtig mit einem kleinen, spitzen Messer aus den Metallringen lösen und je ein Türmchen auf die Mitte eines Tellers setzen. Mit Dillzweigen oder Petersilienblatt dekorieren.
5. Je 2 Avocado-Scheiben auf den Teller legen. Mit etwas Feldsalat oder Rauke garnieren und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Pinienkerne drüberstreuen.

*Lässt sich vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Nur so viel Salatsauce zubereiten wie am gleichen Tag verbraucht wird. Ohne Avocado auch lecker.*