

Frisch gekocht
Montag, 8 August 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Lachstatar mit würziger Avocado

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

250 g Lachsfilet (ohne Haut), 2 Schalotten (fein gehackt), 80 g Kirschtomaten, 50 g Radieschen, 1 Frühlingszwiebel, 3 Zweige Koriander, 20 g Ingwer, 1 Avocado (groß und reif), 1 Knoblauchzehe (gehackt), 1/2 Chilischote (gehackt), Olivenöl, 1 Limette, Sojasauce, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Kirschtomaten blanchieren, kalt abschrecken, dann die Haut abziehen und die Früchte vierteln. Ingwer schälen, fein reiben. Koriander in feine Streifen schneiden. Radieschen in ca. 1 cm-Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Das Lachsfilet möglichst kleinwürfelig zu einem Tatar schneiden.

Die Avocado halbieren, Kern entfernen. Das Fleisch aus der Schale nehmen und mit einer Gabel grob zerdrücken, dabei mit etwas Limettensaft beträufeln. Avocado mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Schalotten, Frühlingszwiebel, Sojasauce, Olivenöl und Chili abschmecken.

In Folge mit gehacktem Koriander, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel und Radieschen vermengen, nochmals abschmecken.

Das Lachstatar salzen, Olivenöl zugeben und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken, locker umrühren. Lachstatar mit der würzigen Avocado anrichten.