

Lachstartar auf Rote Rüben Carpaccio mit Weißbrotchips

kreative Weihnachtsvorspeise

von Haubenkoch Christoph Krauli Held

Zutaten:

Lachstartare:

300g Räucherlachs oder anderer Räucherfisch

1 kleine Schalotte

3EL Olivenöl

1TL Honig

1EL Apfelessig

1EL frischer Limettensaft

2TL Kren

2TL gehackter Dill

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kräuter und Blattsalate

150g gekochte Rot Rüben

3EL Sauerrahm

2EL Balsamico

2EL Olivenöl

Weißbrot

Zubereitung:

1. Räucherlachs und Schalotte fein hacken bzw. schneiden, und mit allen Zutaten in einer Schüssel vorsichtig verrühren und kurz rasten lassen.

2. Rote Rüben in feine Scheiben schneiden oder hauchdünn hacheln und in Balsamico und Olivenöl marinieren.

3. Rot Rüben auf Teller auflegen, mit Salaten und Kräutern ausgarnieren und das Tartar in einem Dessertring anrichten.

4. In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl Weißbrotscheiben goldbraun anrösten.

5. Alle Komponenten mit Liebe auf einen Teller anrichten.

Guten Appetit und Frohe Weihnachten!