

Lachs - Tatar im Avocadomantel mit kleinem Salat und Limettencreme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Augen - und Gaumenschmaus, schnell gemacht, sieht toll aus, passt in viele Speisenfolgen

Zutaten

- Lachs - Tatar im Avocadomantel
- 400 g frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten (geht auch mit Thunfisch)
- 1 große, vollreife aber noch feste Avocado
- 150 g grüne Gurke in ½ cm kleinen Würfeln
- 2 kleine Stangen junger Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 1 El frischer Dill, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Saft 1 unbehandelte Limette
- Abrieb 1 unbehandelte Limette
- 1 Tl Honig
- 2 El Olivenöl
- Einige Frisée Blättchen oder frische Kresse für die Garnitur
- 150 g Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Lachs - Tatar im Avocadomantel:

Schritt2

Das Lachsfilet zunächst für 20 min. ins Tiefkühlfach legen. Anschließend in ½ cm große Würfelchen schneiden wieder kühl stellen. Salzen und pfeffern und mit der Hälfte des Limonensafts und etwas Limonenabrieb marinieren. Die feinen Knoblauchwürfel, die Frühlingszwiebeln und den gehackten Dill und Olivenöl vermengen, kalt stellen.

Schritt3

Die Avocado mit einem Sparschäler schälen und dünne Scheiben in ganzer Länge herunter schneiden.

Schritt4

Einen Metallringetwas etwas einölen und seitlich, zunächst dicht an dicht mit den Avocadoscheiben auskleiden. Das angemachte Tatar hinein geben, etwas andrücken, kalt stellen.

Schritt5

Das restliche, am Kern befindliche Avocadofleisch, in ½ cm große Würfel schneiden, ebenso die geschälte, entkernte grüne Gurke. Salzen Pfeffern und leicht mit Crème fraiche anmachen.

Schritt6

Die Limonencreme:

Schritt7

Crème fraiche mit der 2. Hälfte Limonensaft, etwas Abrieb, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, kurz halten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Lachstatar aus dem Ringe ziehen und auf einem gekühlten Vorspeisenteller „mittig“ anrichten.

Schritt10

Obenauf eine Schicht von der Limettencreme verteilen und mit etwas frischer Kresse garnieren.

Schritt11

Die Gurken - und Avocadowürfel drum herum geben, einige angemachte Frisèe Blättchen dazu verteilen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** sieht toll aus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-tatar-im-avocadomantel-mit-kleinem-salat-und-limettencreme/>