

# Lachsforellentartar mit Kokosnuss und Limette, Blinis

- **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' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, köstlich mit Kokos und Limette

## Zutaten

- Für das Lachsforellentartar:
- 300 g Lachsforellenfilet ohne Haut (
- Geht auch z. B. mit Barsch, Hecht, Thunfisch, Lachs)
- Saft von 2 Limetten
- Etwas Limettenabrieb
- 1 El Kokosraspeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Blinis:
- 125 g Weizenmehl
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Becher Sahnejoghurt
- 1 Prise Salz
- 2 El Butter zum Heraus braten
- 4 Personen:
- (ca. 32 Blinis)
- 25 g frische Hefe
- 25 g Butter
- 1 EL Zucker
- 500 ml Milch
- 600 g Weizenmehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 100 ml Sahne
- 2 Eier
- eine Prise Salz
- Butter oder Sonnenblumenöl für die Pfanne zum Backen

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Das Lachsforellentatar:

### **Schritt2**

Von den herausgeschnittenen Lachsforellenfilets die Haut herunter schneiden und mit einer kleinen Pinzette oder Zange die Gräten sauber ziehen. Das kann man gut fühlen, wenn man dem Finger über das Filet streicht.

### **Schritt3**

Anschließend in recht kleine Würfel schneiden und mit den Kokosraspeln und Limettensaft mischen, salzen und pfeffern.

### **Schritt4**

Mit Klarsichtfolie abdecken, ca. 30 min. im Kühlschrank marinieren.

### **Schritt5**

Die Blinis:

### **Schritt6**

Das Ei mit 1 Prise Salz, in einer kleinen Schüssel mit dem Küchenquirl schaumig schlagen und den Sahnejoghurt unterziehen.

### **Schritt7**

Nach und nach das gesiebte Mehl, mit Backpulver gemischt unterheben, gründlich 1 - 2 min. weiter schlagen.

### **Schritt8**

Die Schüssel mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und bei Küchentemperatur ca. 30 min. ruhen, aufgehen lassen.

### **Schritt9**

Einen guten Esslöffel in eine Stielpfanne mit heißer Butter geben und flach drücken. 3 min. backen, wenden, wenn der Teig Blasen wirft; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Auf gekühlten Vorspeisentellern das Tatar in Ringe drücken, abziehen und mit einigen kleinen, angemachten Frisèe Blättern umlegen, dazu 2 - 3 Blinis anrichten.

## **Schritt12**

Gern ergänze ich mit 1 Löffel Dip z. B. Limettenyoghurt, Meerrettichsahne, Schnittlauchsahne etc.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsforellentartar-mit-kokosnuss-und-limette-blinis/>