

Tatar von geräucherten Forellen und Avocado mit Rucola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine, "schmackige" Vorspeise, problemlos

Zutaten

- Für das Tatar:
 - 4/2 Forellenfilets, geräuchert
 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
 - Fleisch von 2 reifen, aber noch festen Avocados
 - 6 Kirsch Tomaten, entkernt, in kleinen Würfeln
 - 2 gehäufte El gute Mayonnaise
 - 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
 - Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Dressing:
 - 1 El Weissweinessig
 - 1 Tl Gemüsebrühe
 - 1 Tl Senf
 - 1 El Olivenöl
 - 1 Spritzer Worcestershiresauce
 - 40 g Rucola, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
 - (Geht auch mit Feldsalat)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Alle Dressing Zutaten mit einander aufrühren, den Salat putzen, verlesen und in kaltem Wasser "auffrischen", danach trocken auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Das Tatar:

Schritt4

Das Avocado Fleisch mit einer Tischgabel zerdrücken, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren.

Schritt5

Die Forellenfilets in kleine Würfel schneiden, ebenfalls die Kirschtomaten.

Schritt6

Dazu geben und vorsichtig mit der Mayonnaise mengen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Forellentatar nunmehr in einen Portionsring "mittig" auf einem Vorspeisenteller geben, etwas andrücken und den Ring abziehen.

Schritt9

Die Rucola Blätter durch den Dressing ziehen und dekorativ rund herum anrichten.

Schritt10

Dazu schmeckt ein getoastetes Vollkornbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** problemlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-von-geraeucherten-forellen-und-avocado-mit-rucola/>