

# Wildlachstatar auf Avocado Carpaccio, Chili-Limonendressing

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schnell gemacht, toll angerichtet

## Zutaten

- 250 g taufrisches Wildlachsfilet
- 2 vollreife, aber noch feste Avocados
- 5 - 6 fein gehackte Murcia Kapern
- Saft und Abrieb von 1 Limone
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 1 ET fein gewürfelter Chili
- Einige Blätter Frisèe Salat (Krause Endivie)
- 1 El weißer Balsamico
- 2 Cl kalt gepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Chili - Limonen Dressing:

### Schritt2

Den Abrieb einer ½ Limone und den Saft einer Ganzen, sowie 1 El weißer Balsamico in eine Salatschüssel geben, dazu etwas Meersalz und frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Zucker.

### Schritt3

Alles mit nativem Olivenöl aufschlagen, die gehackten Kapern, Chili und den gehackten Dill hinzu fügen.

#### **Schritt4**

Das Lachstatar:

#### **Schritt5**

Den frischen Lachs mit einem recht scharfen Messer zunächst in dünne Scheiben und dann in recht kleine Würfel schneiden. Mit etwas von dem Dressing anmachen, etwas ziehen lassen, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Das Avocado Carpaccio:

#### **Schritt7**

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch unversehrt heraus nehmen.

#### **Schritt8**

In gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, die „fächerförmig“ auf dem dekorativen Vorspeisenteller, rundherum angerichtet werden.

#### **Schritt9**

Mittels eines Pinsels ebenfalls mit dem Chili - Limonendressing einstreichen, marinieren. Etwas frisch gemahlenen weißen Pfeffer darüber geben.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Etwas knackig aufgefrischten Frisèe Salat als kleines Bouquet in die Tellermitte setzen.

#### **Schritt12**

Das Lachtatar in einen Ring geben, andrücken, abziehen und auf / an dem Salat anrichten, mit einem Dillsträußchen garnieren.

#### **Schritt13**

Gern reiche ich dazu krosses, warmes Baguette und gesalzene Landbutter, Senfcrème oder Meerretichsahne.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** leicht, maritim, nicht nur sommerlich, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildlachstatar-auf-avocado-carpaccio-chili-limonendressing/>