

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

LACHSTARTARE MIT GURKENMOUSSE

Zutaten Lachs:

200 g	Lachsfilet, sehr frisch zum Roh-Verzehr, in feinste Würfel oder gehackt
1 Bund	Radieschen, in feinste Würfel geschnitten
½ Tasse	Frühlingszwiebeln oder Zwiebeln, fein gehackt
1-2 EL	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer nach Geschmack
½ Stk.	Zitrone, Abrieb
etwas	Mikro-Kresse, Frühlingszwiebeln oder Rettich-Sprossen

Zutaten Gurken:

5 Stk.	Gelatine
1 Stk.	Gurke (ca. 400g), einige Scheiben zur Deko behalten
1 Stk.	Limette
1 Stk.	Rote Chilischote
300g	Quark oder Creme Fraiche
2.5 DL	Vollrahm / Schlagsahne
½ Bund	Estragon oder Dill

ZUBEREITUNG

Für die Gurkenmousse – Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen. Grob würfeln und mit dem Mixer pürieren. Den Estragon oder Dill von den Stielen zupfen und fein hacken. Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Chili entkernen und fein hacken.

Gurke mit Quark, Dill oder Estragon, Limetten und Gewürze verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung (oder Instant-Gel verwenden). Behutsam unter die Masse verrühren. Kalt stellen. Rahm sehr steif schlagen. Vorsichtig unter die gelierende Masse heben. In kleine Dessert- oder Suppen Schalen giessen. Mit z.b. einer Gurkenscheibe, Dill- oder Estragon garnieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Wenn Sie Instant-Gel verwenden, geliert die Mousse innert ca. 30 Minuten.

Das Lachsfilet in feinste Würfel schneiden oder fein hacken. Mit den Zutaten mischen und abschmecken.

Das Tartare können Sie jeweils auf einem schönen Teller in einer runden Ausstechform anrichten. Mit der Gurkenmousse in den Schälchen (oder zu kleinen Nocken – wenn Sie dies klassischerweise in einer Auflaufform geliert haben) – anrichten. Mit den Sprossen und Evtl. mit etwas Blattsalat garnieren – en guete☺.