

Mango-Avocado-Tatar

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 1 Lachsforellen-Filet entgrätet, ca. 80g
- 1 Saiblings-Filet entgrätet, ca. 80g
- ¼ Mango
- ½ Avocado
- 1 Limette
- 4 Pfefferminzblätter
- Fleur de Sel
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 2 TL Sesamkörner mit Wasabi bedampft

Zubereitung

Die Mango und die Avocado in kleine Würfel schneiden und mit der halben, ausgepressten Limette beträufeln und vorsichtig vermischen. Die Mango- und Avocadowürfel auf vier Gläschen verteilen und kaltstellen.

Danach das Lachsforellen- und Saiblings-Filet in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel mit der anderen Hälfte der ausgepressten Limette beträufeln. Einen Esslöffel geröstetes Sesamöl und eine Prise Fleur de Sel dazugeben und alles vorsichtig vermischen.

Die Fischwürfel können nun in die vier kaltgestellten Gläschen mit den Mango-Avocado-Würfeln verteilt werden. Anschliessend einen Teelöffel Sesamkörner mit Wasabi bedampft darüber streuen, mit einem Pfefferminzblatt dekorieren und servieren.