

Gurken-Räucherlachs-Tartar

Bild folgt

250 gr	Räucherlachs
1	Gurke
1 Stück	Ingwer
2 TL	Olivenöl
6 TL	Zitronensaft
1 TL	Wasabipulver
1 Becher	Schmand
	Zucker, Salz

Gurke Schälen und fein würfeln. Mit etwas Zucker und Salz abschmecken.

Den Räucherlachs ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen, fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl und einem Teelöffel Zitronensaft unter den Lachs mischen.

Schmand, Wasabipulver und dem restlichen Zitronensaft verrühren und mit Salz abschmecken.

Da die Gurkenwürfel Saft gezogen haben, diesen abgiessen.

Die Speisenringe innen einölen und auf die Teller legen. Erst die Gurken darin anrichten und leicht andrücken. Eine Schicht Wasabicrème darauf geben und verstreichen. Den Lachstartar darüber geben und ebenfalls leicht andrücken.

Dann die Speisenringe vorsichtig abziehen. Etwas Dill auf den Lachstartar legen und servieren.