

Gurken-Salat mit Lachs-Forellen-Tatar

Für 2 Personen

3 Blatt Gelatine	1/2 Bund Dill	20 ml Milch
200 g Joghurt	Salz	1 Limette
1/2 Zitrone	4 Lachsforellenfilets	8 EL Olivenöl
1 Salatgurke	4 Blätter Frühlingsrollenteig	

Die Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Milch erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Joghurt glatt rühren. Die in der Milch aufgelöste Gelatine unter den Joghurt rühren mit Salz und fein gehacktem Dill abschmecken, kalt stellen. Von der Limette sowie der Zitrone den Saft separat auspressen. Lachsforellenfilets entgräten und alle fettigen Teile abschneiden. Vier Lachswürfel von ca. 3 cm zurecht schneiden, den Rest in den Rest in feine Würfel schneiden und mit Salz, Limettensaft und 3 EL Olivenöl abschmecken. Die Gurke schälen und würfeln. Mit Zitronensaft, Salz und 2 EL Olivenöl abschmecken. Die Fischwürfel in Frühlingsrollenteig einschlagen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischpäckchen goldbraun braten. Von der Joghurtcreme mit Hilfe eines heißen Löffels Nocken abstechen, diese mit Lachstatar, Gurkensalat und den gebratenen Fischwürfeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Juni 2010