

Tatar von Forelle und Kaviar

Für 4 Personen:

2 Toastbrotsscheiben	Dillzweige	4 TL Forellenkaviar
6 TL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	2 TL Olivenöl
1 TL Dill, gehackt	1 Knoblauchzehe	1 TL Schalottenwürfel
150 g Forellenfilets		

Die gehackten, geräucherten Forellenfilets mit den Schalotten, Knoblauch, Dill, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 EL der Crème-fraîche cremig rühren. Das Tatar in kleine Ringe füllen, welche vorher innen leicht mit Olivenöl eingestrichen wurden. Mit der restlichen Crème-fraîche dünn bestreichen. Als Abschluss Forellenkaviar dünn darauf verteilen und mit gezupften Dillzweigen garnieren. Den Ring abnehmen und das Forellentatar auf die gerösteten und rund ausgestochenen Toastbrotsscheiben setzen.

NN