

Lachstartörtchen mit Keta-Kaviar

für 10 Personen

ZUTATEN:

4 runde Formen (4 cm hoch)
ein runder Ausstecher
1 Kohlrabi
30 g Butter
200 g frische Lachsfilets
Saft von 1 Limette und 1 Zitrone
2 El Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
2 Scheiben Pumpernickelbrot
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUM GARNIEREN:

Sauerrahm, Frisee
Keta-Kaviar



ZUBEREITUNG:

Kohlrabi schälen, in 2 mm dünne Scheiben schneiden, dann mit dem Ausstecher 10 Scheiben herstellen. Diese in Salzwasser mit Butter kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abtupfen und beiseitestellen.

Lachsfilets enthäuten und fein hacken. Mit Limettensaft, Öl, Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch vermischen. Kurz kaltstellen.

Brot ausstechen und in die Förmchen legen. Lachstatar mit einem Löffel einfüllen, Kohlrabi-scheibe darauflegen und dann wieder Lachs. Den Friseesalat zupfen und waschen. Blätter mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft marinieren. Mit dem Keta-Kaviar zum Törtchen geben und mit Sauerrahm garnieren.

Tipp: Als Alternative zum Frischlachs kann auch Räucherlachs verwendet werden.