

**Tatar von Räucherforelle und Lachs mit Avocado und
Walnussvinaigrette**

Zutaten:

200 g geräuchertes Forellenfilet
125 g Lachsfilet
4 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Dill
2 Zitronen
2 kleine Schalotten
1 EL Olivenöl
1 Avocado
2 EL Balsam-Essig
5 EL Walnussöl
einige Stiele Kerbel
Öl für die Förmchen



Zubereitung:

Forellenfilet und Lachsfilet in kleine Würfel schneiden. Forellenzwürfel und 2 Eßlöffel Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Zitronen halbieren und auspressen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Lachswürfel, die Hälfte Dill, 3 Esslöffel Zitronensaft, die Hälfte der Schalottenwürfel und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 kleine Ringe (4 cm Durchmesser) mit Öl ausstreichen. Forellentatar in die Ringe geben, so dass sie zur Hälfte gefüllt sind und glattstreichen.

Lachstatar draufgeben und ebenfalls glattstreichen.

Mit restlicher Crème fraîche bestreichen, so dass eine Haube entsteht.

Ringe vorsichtig entfernen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Avocadohälften schälen, in Spalten schneiden und mit 6 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und restlichen Zitronensaft verrühren. Walnussöl untermengen. Kerbelblättchen, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken. Restliche Schalottenwürfel, Dill und gehackten Kerbel in die Vinaigrette geben.

Lachs-Forellentatar und Avocadospalten auf Tellern anrichten. Avocado mit der Vinaigrette beträufeln. Mit restlichen Kerbelblättchen garniert servieren.