

Forellentatar

150 g geräucherte Forellenfilets, ohne Haut, fein gewürfelt
1 EL Schalottenwürfel
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Dill, gehackt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
6 EL Creme fraiche
4 EL Forellenkaviar
Dillzweige
2 Toastbrotsscheiben

Die gehackten Forellenfilets mit den Schalotten, Knoblauch, Dill, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 EL der Creme fraiche cremig rühren.

Das Tatar in kleine Ringe füllen, welche vorher innen leicht mit Olivenöl eingestrichen wurden. Mit der restlichen Creme fraiche 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.