

Croissants mit Rauchlachstatar, Thunfischcrème und Putenbrüströllchen mit kandiertem Ingwer und Dill

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten



Diese Häppchen heben die Vorfreude auf ein feines, besonderes Essen mit Freunden. Die Leichtigkeit des Croissants übertrifft alles und bringt den feinen Geschmack vom Lachs und der luftig-leichten Thunfischcrème wunderbar zur Geltung.

Mise en place

4 kleine Buttergipfel

1 Eschalotte
1 Becher Vollrahm
200 g Rauchlachs

80 g Gurke
1 Biozitrone

1/2 TL Milerb-Dill
einige Tropfen Zitronensaft

2 Cherrytomaten
frischer Dill (fakultativ)

85 g weisser Thunfisch aus der Dose
1/2 TL Milerb-Dill

8 Scheiben Putenbrust
1 roter Apfel, z.B. Sorte "Gala"
50 g kandierter Ingwer
frischer Dill (fakultativ)

Zubereitung

Die Buttergipfel einmal quer und einmal längs halbieren.

Die Eschalotte schälen und sehr fein würfeln, den Vollrahm schaumig schlagen.

Den Lachs in feine Würfelchen schneiden.

Von der Gurkenschale mit dem Sparschäler längs Tranchen abschneiden, das Gurkenstück in 16 ganz dünne Scheiben schneiden, den Rest entkernen und in feinste Würfelchen schneiden.
Von der Biozitrone 2 feinste Rädchen abschneiden und diese je in vier Segmente teilen.

Die Hälfte der Eschalottenwürfelchen, alle Gurkenwürfelchen zusammen mit dem Milerb-Dill, dem Zitronensaft und der Hälfte des Rahms sorgfältig mischen, die Lachswürfelchen unterheben.

Die Cherrytomaten achteln, entkernen und die Segmente in kleine Würfelchen schneiden.
Nun auf jede Buttergipfelhälfte als Grundlage 2 Gurkenscheiben legen, das Lachstatar daraufgeben und alles mit einem Zitronenviertel, allenfalls etwas frischem Dill und den Tomatenwürfelchen bestreuen.

Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit dem restlichen Schlagrahm pürieren. Die restlichen Eschalottenwürfelchen und den Milerb-Dill untermischen.

Die Putenbrustscheiben dekorativ aufrollen, den Apfel halbieren und von dieser Hälfte feinste Spalten abschneiden, Sie brauchen insgesamt 24 Stück.

8 zusätzliche Spalten vorbereiten, entlang der roten Apfelschale 3 mm Fruchtfleisch stehen lassen und die entstandenen Streifen in kleinste Würfelchen schneiden. Auch den Ingwer fein würfeln.

Nun die Thunfischcrème auf die Croissants streichen, mit je einer Putenbrustrolle und 3 Apfelspalten belegen, allenfalls den Dill dazulegen und alles mit den Apfel- und Ingwerwürfelchen bestreuen.