

Tartare vom Eglifilet auf Erbsen-Avocado-Guacamole

Kategorie	Fischgerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten



Eine wunderbar elegante, leichte Vorspeise! Dazu schmeckt ein Glas kühler, trockener Rosé.....

Mise en place

1 Nostrano-Gurke
Saft von 1 Limette
50 g Zucker
1 TL Meersalz

150 g tiefkühlte Erbsen
1 reife Avocado, geschält und gewürfelt
1 kleine Kartoffel, weichkocht, geschält und gewürfelt

1 Schalotte, feinst gewürfelt
1 TL Milerb-Minze
1 EL Limettensaft
Cayennepfeffer
Salz

120 g fangfrisches Eglifilet
wenig Limettensaft und bestes Olivenöl

1 Chilischote, entkernt

Zubereitung

schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, Samenstrunk wegwerfen. Die Gurkenstreifen mit dem Limettensaft, dem Zucker und dem Salz mischen und kalt stellen.

3 Min. dampfgaren.
Anschließend Erbsen, Avocado- und Kartoffelwürfel im Mixer so pürieren, dass noch ein wenig Struktur vom Gemüse erhalten bleibt.

Die Schalottenwürfelchen unter das Pürée heben, anschließend alles mit Milerb-Minze, dem Limettensaft und dem Cayennepfeffer abschmecken. Eventuell wenig nachsalzen.

Mithilfe der Pinzette allfällige Gräte entfernen.
Dann das Fischfilet würfeln, mit der Limettensaft-Olivenölvinaigrette beträufeln und auf dem Erbsen-Avocadobett anrichten.
Die Gurkenstreifen ausdrücken, zerpfeifen und dekorativ dazu legen.

fein würfeln und den Gurkensalat damit bestreuen.