



Lachs-Tartar mit Avocado

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 200 g frisches Lachsfilet (Sushi-Qualität)
- 1 reife Avocado
- 1/2 Limette (Saft)
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 20 g eingelegter Ingwer
- Optional: etwas gehackter Koriander oder Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Den Lachs in sehr feine Würfel schneiden.
2. Die Avocado halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Mit Limettensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird.
3. Lachs, Zwiebel, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vorsichtig mischen.
4. Das Avocado-Tartar als Basis auf einem Teller anrichten und das Lachs-Tartar darüber schichten und mit Ingwer verfeinern.
5. Optional mit Koriander oder Schnittlauch garnieren.
6. Mit etwas Limettensaft beträufeln und sofort servieren.



WEINEMPFEHLUNG

Claroscuro Extra Brut Pinot Noir aus dem renommierten Valle de Uco in Mendoza, Argentinien, aus 100% Pinot Noir-Trauben.

Der frische, elegante Charakter des Schaumweins harmoniert ideal mit leichtem Fisch und der Cremigkeit der Avocado. Die feine Perlage hebt die Frische des Tartar hervor und sorgt für einen perfekten Genussmoment.

Das Rezept stammt von Dominik Altorfer, Spitzenkoch, Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft (Gold & Silber an der Olympiade) und Latino-Wein-Botschafter.

