

Türmchen vom Lachstatar auf schwarzem Reis mit pikanten Crème fraîche

ZUTATEN (4 Personen):

4 Stück Garnelen gegart, geschält, tiefgekühlt

60 g Reis

1 Prise(n) Salz

200 g Lachsrückenfilet

1 Zitrone

1 Pack Dill

100 g Crème fraîche

2 TI Gemüsemeerrettich

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)

1 Spritzer Öl zum Einfetten

Außerdem: 4 Speiseringe á 4 - 6 cm Ø, alternativ 4 Crème brûlée-Schälchen

ZUBEREITUNG

Garnelen auftauen lassen, kalt abbrausen, trocken tupfen. Inzwischen Reis mit 120 ml Wasser, Prise Salz nach Packungsanleitung in ca. 40 Min. bissfest garen, dann abkühlen lassen. Räucherlachs fein hacken. Zitrone halbieren, von einer Hälfte zwei dünne Scheiben abschneiden, von der anderen Hälfte 2 TI Schale abreiben, Saft auspressen. 4 TI Zitronensaft mit Lachstatar mischen. Dill waschen, trocken schütteln, 4 Dillwedel beiseitelegen, Rest fein schneiden und zum Lachstatar geben. Crème fraîche mit restlichem Zitronensaft (4 TI), Zitronenschale und Gemüse- Meerrettich mischen, mit Salz, Pfeffer würzen.

Speiseringe/Schälchen auf der Innenseite leicht einölen. Speiseringe auf Teller setzen. Zuerst den Reis auf die Ringe verteilen und gut andrücken. Lachstatar daraufgeben und ebenfalls leicht andrücken, Speiseringe vorsichtig abziehen. Bei den Schälchen zuerst das Lachstatar einschichten, dann den Reis daraufgeben, gut andrücken, mit einem feinen Messer am Rand entlangfahren und den Inhalt auf Teller stürzen.

Pikante Crème fraîche in einen Spritzbeutel mit breiter Lochtülle füllen, auf das Lachstatar spritzen, mit je einer Garnele, Dillwedeln geviertelten dekoriert servieren.