

Pastashop24.de

Tartar von Flusskrebsen mit Avocadocreme

Zutaten für 4 Personen:

250g Flusskrebsfleisch
1/2 Bund Schnittlauch
1 mittelgroße Möhre
200g Creme Double
1 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Avocadocreme

2-3 reife Avocados
2 Blatt Gelatine
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Chiligewürz
Zitronensaft
Forellen- oder Keta Kaviar
Kresse oder Dill zum Garnieren



Zubereitung:

Möhre putzen, schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Flusskrebsfleisch grob schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Möhren in kochendem Salzwasser bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. 2 EL Creme Double in einem Topf mit dem Blatt Gelatine erwärmen, bis diese aufgelöst ist. Möhren, Schnittlauch und Flusskrebsfleisch hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In 4 Gläser verteilen und kühl stellen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und fein schneiden. Mit Avocado vermengen und glatt rühren oder pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chiligewürz abschmecken. Zitronensaft in einem kleinen Topf mit Gelatine erwärmen, bis diese aufgelöst ist. Unter die Avocadocreme rühren.

Restliche Creme Double auf das Flusskrebstartar streichen, Avocadocreme darauf geben und für 1-2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit etwas Forellenkaviar und Kresse oder Dill garnieren.