



TARTAR LOVE STORY FÜR IHN

ZUTATEN

- 160 g frische Eglifilets LOË, LE NATURE ohne Haut
- 1 EL Apfelwürfelchen Granny Smith
- 1 EL Greyerzer Doppelrahm
- 1 Teelöffel Honigessig
- 3-4 Kerbelzweige, gezupft
- Meersalz „Fleur de sel“
- Weisser Pfeffer (Muntok), frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Eglifilets kurz abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen und in regelmässige Würfelchen schneiden.

Fischwürfelchen in eine Schüssel geben und die Apfelwürfelchen begeben. Doppelrahm mit dem Honigessig in einer Tasse auflösen, mit Salz und Pfeffer von der Mühle würzen. Die Fisch- und Apfelwürfelchen vorsichtig mit der Sauce mischen und mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Kerbel begeben und nach Belieben nachwürzen, dann das Tatar mit Hilfe einer Herzform anrichten. Mit etwas Kerbel und/oder einer dünnen Apfelscheibe und etwas Meersalz garnieren.

Sofort servieren.

Tipps und Tricks

Apfelwürfelchen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

Weinempfehlung

Fendant Coteaux de Plamont 2016,
Domaine Chappaz

Das Rezept für **TARTAR LOVE STORY FÜR SIE** finden Sie auf www.lapercheloe.ch

