



TARTAR LOVE STORY FÜR SIE

ZUTATEN

- 160 g frische Eglifilets LOË, LE NATURE ohne Haut
- 1 EL Randenwürfelchen (Rande im Ofen geschmort)
- 1 EL frische Litschiwürfel
- 1 EL fruchtiges Olivenöl
- 1 Teelöffel Himbeeressig, reduziert
- 3-4 Schnittlauchstängel, fein geschnitten
- ein paar Rosenblätter (eines fein geschnitten zum Kochen, die anderen zur Dekoration)
- 1 Limette
- Meersalz „Fleur de sel“
- 1 Messerspitze Piment d'Espelette (Chili)

ZUBEREITUNG

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

Die Fischwürfelchen in eine Schüssel geben. Randen- und Litschiwürfel, Schnittlauch, Zitronenstreifen und die fein geschnittenen Rosenblätter dazugeben. Alles mit Olivenöl und einem Spritzer Himbeeressig beträufeln. Mit Meersalz und etwas Piment d'Espelette würzen. Vorsichtig mischen und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Nach Belieben nachwürzen und anschliessend mit einem Herzförmchen anrichten. Mit den Rosenblättern dekorieren und mit ein paar Körnern Meersalz garnieren.

Sofort servieren.

Tipps und Tricks

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

