



Fish & Kids
lapercheloe.ch

EGLIFILET-TARTAR MIT WILLIAMSBRIRNE

ZUTATEN

- 300 g geräucherte Eglifilets LOË
- 1 rote Williamsbirne
- 3 Stängel Frühlingszwiebeln
- 2 KL Olivenöl mit Zitrone (O&Co)
- 2 EL fruchtiges Olivenöl (Lakudia O&Co)
- Frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Meersalz „Fleur de sel“
- Espelette-Pfeffer
- Essbare Blüten (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und das Grün der Stängel in dünne Ringe schneiden (einige davon für die Garnitur des Tartars aufheben). Die Williamsbirne und die geräucherten Eglifilets in gleichmässige Würfelchen schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem fruchtigen Olivenöl und dem Öl mit Zitrone mischen und ein paar Umdrehungen weisser Pfeffer aus der Mühle, eine Prise „Fleur de sel“

und (nach Belieben) eine Messerspitze Espelette-Pfeffer begeben. Kosten und nach Belieben nachwürzen.

Das Tartar mit Hilfe eines Tortenrings anrichten. Mit Frühlingszwiebelröllchen und einigen essbaren Blüten garnieren.

Sofort servieren.

