



GERÄUCHERTEN EGLIFILET-TARTAR MIT GRÜNEM SPARGEL

ZUTATEN

- 300 g geräucherte Eglifilets LOË, L'ORIGINAL
- 12 grüne Mini-Spargeln
- 1 kleine rote Zwiebel
- Ein paar Schnittlauchstängel und Basilikumblätter
- Abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- 2 Prisen «Fleur de sel»
- (Tasmanischer) Pfeffer aus der Mühle
- 2 KL fruchtiges Olivenöl

ZUBEREITUNG

Spargeln dämpfen

Waschen und Spargelenden 1 cm breit abschneiden, 5 Min. im sprudelnden Salzwasser kochen, abtropfen lassen und in eiskaltem Wasser abschrecken, damit die schöne grüne Farbe erhalten bleibt. Auf einem Küchentuch beiseite stellen.

Spargelstängel in kleine Würfelchen schneiden und die Spitzen für die Dekoration beiseite stellen.

Eglifilets in Würfelchen schneiden und mit den Spargelwürfelchen in eine Schüssel geben. Schnittlauch- und Basilikumblätter in Streifen schneiden und die abgeriebene Zitronenschale beifügen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit etwas «Fleur de sel» und Pfeffer würzen. Sehr sorgfältig mischen und circa 1 Stunde kühl stellen.

Nach Belieben nachwürzen und mit Hilfe eines Vorspeise-Rings anrichten. Jedes Förmchen mit 1-2 Spargelspitzen und einigen essbaren Blüten garnieren.

Tipps & Tricks

Für die grössten Gourmets Spargelwürfelchen mit feingehackter Zwiebel in etwas geklärter Butter in der Pfanne kurz braten, beiseite stellen und abkühlen lassen. Mit den längs halbierten Spargelspitzen gleich verfahren und in der Pfanne anziehen lassen, bis sie schön goldbraun sind. Abkühlen lassen und anrichten.