



EGLI ROT-WEISS IM GLAS, ZUM 1. AUGUST

ZUTATEN

- 150g geräucherte Eglifilets LOË ORIGINAL in Tatarwürfel geschnitten (30g pro Glas für 5 Gläser)
- 2 fleischige Tomaten
- 1 Schalotte
- Ein paar Schnittlauch stängel
- Bio-Olivenöl Lakudia O&Co
- 2 Kaffeelöffel Balsamico-Essig
- 2.5 dl Schlagsahne flüssig, 35% fett
- 2 Esslöffel Meerrettich aus der Tube, nach Belieben auch mehr
- Frischgemahlener Pfeffer
- Fleur de Sel
- Weisser Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Tomatentatar

Tomaten schälen und entkernen. In kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotte sehr fein hacken. Alles mit Olivenöl und Balsamico-Essig mischen. In die Gläser verteilen und kühl stellen.

Räucherfilets-Tatar LOË ORIGINAL

Das Räucheregli-Tatar würzen und vorsichtig mit Olivenöl und dem fein geschnittenen Schnittlauch mischen. Kühl stellen.

Meerrettich-Sahne

In der Mixerschüssel die sehr kalte Sahne und den Meerrettich mischen, eine Prise Salz begeben und steif schlagen. In einen Spritzsack geben und kühl stellen.

Anrichten

Mit einem Kaffeelöffel das Räucheregli-Tatar auf dem Tomaten-Tatar verteilen und mit der Meerrettich-Sahne abschliessen.

Tipps Und Tricks

Das Tomatentatar erst beim Anrichten salzen und pfeffern, damit die Tomaten keinen Saft abgeben.