



## FRISCHES EGLITARTAR MIT KORIANDER

### ZUTATEN

- 320 g Eglifilets ohne Haut
- 3 EL fruchtiges Olivenöl
- 3-4 Stängel Koriander
- 1 Limette
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- Meersalz „Fleur de sel“
- 2 Messerspitzen Espelette-Pfeffer
- Frischer Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

Eglifilets vorbereiten, abspülen und in kleine, regelmäßige Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Den Koriander abspülen und die Blätter zerkleinern. Die Kerne der Tomate entfernen und ebenfalls in kleine, regelmäßige Würfel schneiden.

Egliwürfel, Schalotte, Koriander sowie die geriebene Limettenschale und die Tomatenwürfel in eine Salatschüssel geben und alles mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz sowie ein wenig Espelette-Pfeffer würzen.

Alles mischen und die Schüssel für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Falls nötig nachwürzen. Zum Schluss den Espelette-Pfeffer dekorativ auf einen Teller streuen, ein kleines Förmchen auf den Teller stellen und mit dem fertigen Tartar füllen.