

Zwischengericht

Lachsforelle / Granny Smith / Cantuccini

Zutaten:

400 g Lachsforellenfilet
2 St. Apfel, Granny Smith
300 g Gurke
0.1 Bund Dill
0.75 St. Limette
80 g Crème fraîche
15 g Seehasenrogen
120 g Cantuccini

Zubereitung:

1. Lachsforelle vorbereitenDie Lachsforelle enthäuten und entgräten. In feine Würfel schneiden. Mit Limettenschale, Limettensaft, etwas Salz und Zucker würzen.2. Äpfel vorbereitenDie Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und wenig Zucker würzen.3. Gurken vorbereitenDie Gurken schälen und das Innere mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Mit Salz, Zucker und fein geschnittenem Dill abschmecken.4. Cantuccini hackenDie Cantuccini grob hacken.5. AnrichtenEinen Stellring auf den Teller setzen. Schichtweise einfüllen: zuerst die Gurken, dann die Lachsforelle, anschließend die Äpfel und zuletzt die Cantuccini. Obenauf eine Dekoration aus Crème fraîche, Seehasenrogen (oder Kaviar) und Dill setzen.