

Lachstartare

Mise en place für 1 Person:

GUÉRIDON:

- **Rühren**
Glasschüssel mit Unterteller + SP
- **Verkosten**
Brotteller mit Dessertgabel
- **Menagenkorb**
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Essig
Worcestersauce, Tabasco
- **Parfümierung**
Wermut, Pernod, etc....
- **Vorleger**
auf Dessertteller
- **Gäseteller**

ARBEITSABLAUF:

- Präsentieren
- Gast fragen, wie er das Tartar wünscht (Brot, Würze, Parfümierung)
- Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und Sauerrahm herstellen
- Restliche Zutaten hinein geben und zu einer Marinade vermengen
- Den Fisch dazugeben und mit der Marinade vermengen (Löffelrücken)
- Parfümierung
- Dem Gast eine Kostprobe servieren
- In Laibchen bzw. Nockerlform mit dem Salatbukett anrichten
- Toast (Brot) und Butter dazu servieren

KÜCHENANFORDERUNG:

- 100g Lachsfilet
- ½ Zitrone
- (evtl. 20g geräuchertes Forellenfilet)
- 20 ml Olivenöl
- 10g Crem fraiche
- 10 ml Sauerrahm
- 1/2 KI Dill
- 40g Schalotten
- 2 Blätter Lollo Rosso
- 20g Cocktailtomaten
- **Brot**
- 2 Stk. Toastbrot oder Schwarzbrot
- **Butter (ca. 20g)**

ALLGEMEINES:

- Es darf kein Gewürz vorherrschen
- nicht zu stark salzen, da der Lachs bereits vormariniert sein sollte
- Achtung Konsistenz (Menge)
- Vorspeise / Hauptspeise

PASSENDE GETRÄNKE:

