

## Dorado - Avocado - Tartar mit kleinen Zwiebeln und Oliven



4 Personen

- Zutaten:
- 300 g Doradenfilet ohne Gräten und Haut
  - g Meersalz
  - g Pfeffer
  - g Zitronensaft
  - 1 St. Avocado vollreif
  - 2 St. Schalotten oder kleine Zwiebeln
  - g Olivenöl nativ
  - 30 g Pinienkerne
  - g Sauerrahm oder Schmant
  - g frische Kräuter ( Dill, Petersilie, Kerbel, Bärlauch, Schnittlauch, Rucola usw. )  
Frühlingslauch
  - 1 St. Tomaten

Zubereitung: Das Doradenfilet gut kalt waschen und auf einem Küchentuch abtrocknen. Die Haut und alle Gräten vorsichtig entfernen und mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. In ein Schüssel ( wenn möglich diese auf Eis stellen) geben und mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft vermengen. Die Avocados schälen, Kern herausnehmen und mit dem Sauerrahm, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Tomaten waschen, blanchieren, abschrecken, enthäuten und in feine Würfel schneiden. Das Doradentartar mit den geschnittenen frischen Kräutern vermengen und abschmecken. Eiern passenden Ausstecher auf einen kalten Teller geben, Avocadomus dünn einfüllen, mit dem Fischtartar auffüllen, glatt streichen und den Ring abziehen. Mit feinen Lauchringen und den Schalottenwürfel garnieren, mit wenig Olivenöl beträufeln, geröstete Pinienkerne aufstreuen , mit Salatbougett oder marinierten Gemüse anrichten und servieren.

Mein Tipp: Verwenden Sie die frischen Kräuter die der Jahreszeit entsprechen. Die Kräuter sollten aber wohl dosiert sein damit sie den feinen Geschmack der Dorade nicht überdecken sondern abrunden. Servieren Sie zu dem Tartar die geschmolzene Tomaten und oder einem kleinen Salatbougett. Das Doradenfilet können Sie durch Forellen-, Saibling- oder Lachsfilet ersetzen. Reichen Sie zu dem Fischtartar gebratenen frische Artischockenstreifen und garnieren Sie mit geriebenen würzigen landestypischen Hartkäse aus.