



Tatar Surf & Turf mit Avocadocreme

Man nehme für 6 Portionen:

350 g Rinderfilet	sehr fein würfeln
20 g Ingwer	reiben (nach Geschmack vorher schälen)
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, Keim entfernen, sehr fein würfeln
4 EL Sojasoße	
1 TL Agavendicksaft	
ca.2 EL geröstetes Sesamöl	
ca. ¼-½ TL Pul Biber	
350 g Lachsfilet	
1 Limette	Schale abreiben für die Garnierung, dann halbieren und auspressen
1-2 TL Wasabipaste	
braunen Zucker	
Salz	
1 reife Avocado	halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen
1 EL griechischen Joghurt	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
1 Beet Kresse	Kresse mit einer Schere abschneiden

- Rinderfilet, Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Agavendicksaft vermengen. Mit Sesamöl und Pul Biber nach Geschmack würzen.
- Avocadofleisch und den Joghurt mit einer Gabel zu einer homogenen Paste verarbeiten. Mit Limettensaft, Salz und braunem Zucker abschmecken.
- Lachs, 2 EL Limettensaft und Wasabipaste vermengen. Mit Salz, braunem Zucker und restlichem Limettensaft nach Geschmack würzen.
- Vorspeisenringe auf 6 Teller stellen. In jeden Ring zuerst Rindertatar, dann Lachtatar, dann Avocadocreme schichten.
- Ringe abnehmen. Zuerst Zitronenschale, dann schwarzen Pfeffer und zuletzt die Kresse über jede einzelne Portion streuen.

Dazu gibt es Baguette oder gesalzene Kartoffelchips und einen nicht zu trockenen Weißwein.