



HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm – Caipirinha Lachs Limonen – Meerrettichrahm Spinat Tartelettes

Rezept von Daniel Schmidlin, Eidg. dipl. Küchenchef/PI

Zutaten:

Rezept für 10 HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm

100 g	Lachsrückenfilet
5 g	Rohrzucker
12 g	Cachaca
10 g	Limonensaft
	wenig Chili gehackt
70 g	Schlagrahm
	Meerrettich geraffelt
	Limonensaft
	wenig Chili gehackt
	Salz, Pfeffer
3 Stk	Radieschen
10 Stk	Kapern
	Dill
	Sezchuanpfeffer



Vorbereitung / Zubereitung:

Lachsrückenfilet in 10 gleich grosse Stücke schneiden. Rohrzucker, Cachaca und Limonenzeste und -saft gut verrühren. Die Würfel darin ca. 1 Stunde marinieren. Schlagrahm steif schlagen. Meerrettich, Limonensaft und Chili beigegeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen waschen und in Keile schneiden.

Anrichten:

Limonen-Meerrettichschaum in das Tartelettes spritzen. Caipirinha Lachs darauf setzen. Radieschen rund arrangieren. Mit Kapern, Sezchuanpfeffer, Limonenzeste und Dill ausgarnieren.

