



# Lachstartar mit Zitronen-Caviar

## Lachstartar

### Zutaten

20g frischer Ingwer  
2 Frühlingszwiebeln  
400 g Lachsfilet ohne Haut  
3 EL Olivenöl  
1 TL Sesamöl  
2 EL Sojasauce  
2-3 EL Limettensaft  
Salz und Pfeffer  
Kresse  
Sprossen

### Zubereitung

Ingwer schälen und sehr fein reiben. Zwiebeln putzen, nur das Weiße und Hellgrüne fein schneiden.

Lachsfilet fein würfeln. Fisch mit Ölen, Ingwer, Zwiebeln, Sojasauce und Limettensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Deko: Kresse schneiden und mit Sprossen anrichten.

## Zitronen-Caviar

### Zutaten

200 ml Olivenöl  
2 Konfigläser  
Feines Sieb  
Einwegspritze ohne Nadel  
  
20 g Zitronensaft  
47 g Wasser  
10 Safranfäden  
1 TL Zucker  
Knapper TL Agar-Agar-Pulver

### Zubereitung

Saft etc. mischen, leicht erwärmen, zugedeckt ziehen lassen, bis der Safran seine Farbe abgibt. Agar-Agar-Pulver begeben.

Öl 15 Minuten in Tiefkühler stellen. Mittels Einwegspritze Saft in kaltes Öl tröpfeln lassen und ‚Caviar‘ absieben. Kühl stellen.