

# Lachs-Meerrettich-Türmchen an Gurkengemüse

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Räucherlachs
½ Bund	Schnittlauch
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1	Limette
2 Blatt	weiße Gelatine
½ TL	Zucker
150 g	Crème fraîche
2-3 TL	geriebener Meerrettich
1	Eiweiß
1	Salatgurke

Zubereitungszeit: 25 Min., Wartezeit: 3 Stunden

## Zubereitung:

- Lachs fein würfeln, Schnittlauch abbrausen, fein schneiden. Lachs, Schnittlauch und Olivenöl mischen, salzen und pfeffern.
- 4 Edelstahl Dessert-Ringe, Durchmesser ca. 5 cm, auf eine Platte stellen, zur Hälfte mit Lachstatar füllen, etwas andrücken.
- Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Limette heiß abbrausen, Schale fein abreiben, Saft auspressen und mit Zucker erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
- Creme fraiche, Limettenschale und Meerrettich unterrühren.
- Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, unter die Meerrettichcreme heben.
- Die Masse auf das Lachstatar geben, glatt streichen und 2-3 Stunden kalt stellen.
- Mit einem Spiralschneider aus der Gurke Spaghetti schneiden und dazu reichen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 246,75 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
329 kcal	24,4 g	8,73 g	19,2 g	56,1 mg