

# Wildlachstartar mit Caipirinha-Creme

Angaben für 4 Personen:

2 Limette	1 Tl brauner Zucker	1 guter Schuss weißen Rum
5-6 El Creme Fraiche	1 Bund Frühlingszwiebeln	250 gr. Wildlachfilet (TK Aldi)
4 El Olivenöl	Meersalz	grob gemahlener Pfeffer

## Caipirinha-Creme:

Die Limette heiß und gründlich waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Saft, Schale mit dem Zucker und dem Rum verrühren. Die Creme Fraiche dazu geben und mit etwas Pfeffer und wenig Meersalz würzen.

**Frühlingszwiebeln** putzen, den unteren hellen Teil der Länge nach halbieren und in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. (Muss schon kräftig braun werden) mit Meersalz und Pfeffer würzen. Von den verbleibenden grünen Stängeln ein paar feine Streifen oder Ringe schneiden und zur Dekoration benutzen.

**Das Wildlachfilet** ca. eine Std. vorher aus dem Eis in den Kühlschrank zum Antauen geben. Es sollte bei der Verarbeitung noch ordentlich angefroren sein, da es sich viel besser bearbeiten lässt. Den bräunlichen Streifen in der Mitte herausschneiden und auch alles was nicht perfekt ist. Was verbleibt in ca. ½ cm starke Würfelchen schneiden.

Das Tartar auf die Teller verteilen, nochmal etwas mit Meersalz und Pfeffer würzen, die Caipirinha-Creme daneben geben und mit den gebratenen Zwiebelstreifen ergänzen. Mit ein paar Zwiebelringen dekorieren (eigentlich nicht zum Essen gedacht).

