

Rezepte

Tuistino Kochbananen mit Lachstartar



- Für 6 Pers.
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: **simpel**

Zutaten:

- Pckg. Tuistino Bananen
- 400 g Lachs frisch
- 100 g Lachs geräuchert
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 15 cl Oliven Öl
- Cayenne Pfeffer
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zesten von Orange und Zitronen entnehmen, In feine Streifen schneiden und dann in kleine Würfel. Die Zesten in getrennte Töpfen blanchieren, ein Paar Minuten, Abtropfen und bei Seite stellen.

Beide Lachs Sorten in kleine Würfel schneiden, Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Lachs, Schalotten und Zesten vermengen. Mit Oliven Öl und Zitronensaft übergießen Mit Cayenne Pfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Bananen laut Anleitung im Backofen erwärmen.

Die Orange auspressen, Saft filtrieren.

Teller mit Bananen und Lachstartar anrichten und mit Orangensaft begießen.

Nicolas Bonfils

<http://www.tuistino.com/rezepte.html>