

MANGO D'OR

LACHSTARTAR

Zutaten:

- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 800 g Lachsfilet
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Frischkäse
- 100g Joghurt
- 1/2 Limette
- 1 Stück Avocado
- 1 Stück Mango
- Mango d'Or Walcher
- 1 Bund Kresse, frisch
- 1 EL Pfefferkörner rosa

Zubereitung:

Für das Lachstartar den Dill und den Schnittlauch fein hacken. Den Lachs in kleine Stücke schneiden, mit etwas Dill und Schnittlauch vermengen, das Olivenöl beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Anschließend Frischkäse und etwas Joghurt mit dem Saft einer halben Limette vermengen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Avocado und Mango schälen und in kleine Stücke schneiden - pro Portion jeweils eine längliche Scheibe zum Garnieren beiseite legen. In einem Servierring wie folgt stapeln: Lachs, Frischkäse, eine Hälfte mit Avocado, die andere mit Mango. Ring hochheben und auf dem Lachstartartürmchen die eine Hälfte mit Avocado mit einer Scheibe Mango und die andere Hälfte mit Mango mit einer Scheibe Avocado garnieren.

Zum Schluss ein wenig Mango d'Or Walcher auf das zubereitete Lachstartar träufeln.



MANGO D'OR

TARTARE AL SALMONE

Ingredienti:

- 1 mazzo di aneto
- 1 mazzo di erba cipollina
- 800 g di filetto di salmone
- 1 pizzico di sale e pepe
- formaggio fresco cremoso
- 100g di yogurt
- mezzo lime
- 1 pezzo di avocado
- 1 pezzo di mango
- Mango d'Or Walcher
- 1 mazzo di crescione fresco
- 1 cucchiaino di pepe rosa

Preparazione:

Per la tartare di salmone tritare finemente l'aneto e l'erba cipollina. Tagliare il salmone a pezzetti, mescolarlo con aneto ed erba cipollina, aggiungere l'olio d'oliva e condire con sale e pepe. Mettere in un luogo freddo. Mescolare quindi il formaggio fresco cremoso e un po' di yogurt assieme al succo di mezzo lime e condire con sale e pepe. Sbucciare l'avocado ed il mango e tagliarli a pezzetti - tenere da parte una fetta oblunga per porzione per guarnire. Disporre gli ingredienti in un anello di servizio come di seguito: salmone, crema di formaggio fresco, una metà con avocado, l'altra con mango. Sollevare l'anello e disporre sulla torre di salmone sulla metà con l'avocado una fetta di mango e sull'altra metà con il mango una fetta di avocado.

Infine, irrorare la tartare di salmone preparata con un po' di Mango d'Or Walcher.

