

EINZELREZEPT

Limetten Crème Fraîche



Aufwand

ca. 10 Min. Zubereitung

ca. 5 Min. Anrichten

ca. 15 Min. Gesamt

Einkaufen

für 2 Personen

Crème Fraîche 2 EL

Limette 1 Stk.

Mirin 1 EL

Küche vorbereiten

Spritzflasche

Schüssel

Gabel

Vorbereiten

#1

Limettenschale raspeln und Limette auspressen.

Zubereiten

#2

2 EL Crème Fraîche mit dem Abrieb der Limette und Saft glatt rühren

#3

1 EL Mirin hinzugeben und mit Salz abschmecken

#4

Creme in die Spritzflasche füllen

Anrichten zum Rezept

Asiatisches Beeftatar mit Misopaste

#4

Das Tatar mit einer Gabel gleichmässig in einem Teller verteilen. Hierfür kann auch ein Ring genutzt werden.

Die Creme Fraiche mit Tropfen auf dem Tatar verteilen, mit Schalottenringen, frischen Kräutern und frischem Pfeffer garnieren.

Die Limette schälen und in Filets schneiden und in kleinen Stücken zum Schluss garnieren.

Ein wunderbar cremiges Beeftatar mit feinen Aromaten, die eine tolle Harmonie ergeben!