

Lachstatar mit Kiwi und Philadelphia



Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Lachsfilets
- 2 EL Olivenöl*
- 1/2 Limette
- 3 cm Ingwer, frisch
- 1/2 TL Thymian
- 4 Kiwis
- 200 g Philadelphia
- 1 EL Quark

Zubereitung

1. Das Lachsfilet klein würfeln und in eine Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, den Saft einer halben Limette, geschälten und geriebenen Ingwer und etwas Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen.
2. In einer anderen Schüssel, Philadelphia mit dem Quark vermischen, evtl. noch etwas Olivenöl und Limettensaft hinzufügen.
3. Nun die Kiwis in kleine Würfel schneiden.
4. Auf den Tellern mit Hilfe einer kleinen Quadratform einen Boden aus Kiwiwürfeln setzen, dann eine Schicht Philadelphiacreme darauf geben und darauf eine gute Lage Lachstatar.
5. Die Quadratform vorsichtig abziehen.

Tipp

- Am besten kühl und am gleichen Tag servieren!

* www.oliofonte.jimdo.com

