

Tartelettes aus Lachstatar und schwarzem Sesam

Zutaten für 4 Personen

4	Mürbeteig-Tartelettes (aus dem Feinkosthandel)
200 g	Alaska-Lachsfilet
100 g	Crème Fraîche
	Schnittlauch
10 g	schwarzer Sesam
	Limonen-Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Das gut gekühlte Lachsfilet in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Filetwürfel mit Limonen-Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Sesam zufügen.

Die Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, den fein geschnittenen Schnittlauch zufügen. Ein wenig Crème Fraîche in die Tartelettes füllen und Lachstatar darauf geben.