



## Lachstatar an Patacones

### Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 3 EL Limettensaft
- 125g Eismeer-Garnelenfleisch
- 150g geräucherter Lachs
- 2-3 EL gutes Olivenöl
- 75g Crème Fraiche
- 4 TL Lachskaviar
- Dill, Thymian, Salz, Pfeffer
- 2 Kochbananen (o. grüne B.)
- Öl z. frittieren



### Zubereitung:

Beginnen Sie mit den Patacones. D.h. Sie schälen zunächst die Bananen und schneiden diese in ca. 3-5 cm starke Stücke. Erwärmen Sie parallel Öl. Dieses benötigen Sie um darin die Kochbananen zu frittieren. Haben Sie keine Kochbananen bekommen, nehmen Sie einfach unreife, d.h. grüne Bananen. Geben Sie nun die Bananenstücke in das Öl. Nun schneiden Sie den Lachs klein, die Garnelen und schälen Sie die Avocado und teilen diese in kleine Würfel.

Lachs, Garnelen und Avocado nun mit etwas Limettensaft in einer kleinen Schüssel marinieren. Schneiden Sie Dill und Thymian klein. Geben Sie die Gewürze zu der Masse hinzu. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen.

Holen Sie nun mit Hilfe eines Schaumlöffels ihre frittierten Bananen aus dem heißen Fett. Lassen Sie diese kurz auf einem Küchentuch abtropfen. Nun zerdrücken Sie die Bananen mit einem breiten Messer. Die platten Bananen geben Sie nun zurück in das heiße Fett. Gerne auch in eine Pfanne, denn diese ist etwas flacher und somit ist es für Sie einfacher die Bananenstücke aus dem heißen Fett zu fischen. Zwei bis drei Minuten benötigen Sie nochmals um die Bananen zu frittieren. Währenddessen geben Sie einen Teil des Lachstatars in einen Dessert-ring auf den Teller, drücken Sie hier die Masse etwas an und entfernen danach den Ring. Sieht sehr schön aus. Dazu legen Sie die Patacones an. Garnieren Sie den Lachstatar mit einem Esslöffel Frischkäse sowie Lachskaviar. Sieht gut aus, schmeckt hervorragend.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)