

Linsen-Taco mit Forellen-Tartar und Koriandercreme

Daniel Zeindlhofer



Zubereitung Linsen-Taco

Alle Zutaten im Thermomix bei 50 °C fein mixen. In einer runden Schablone mit einem Durchmesser von 10 cm auf einer Backmatte aufstreichen und bei 160 °C 5-8 Minuten backen. Die Tacos nach dem Backen direkt in eine Form legen für die typische Form und auskühlen lassen. Alternativ über einen Pfannenstiel hängen.

Zubereitung Forellen-Tartar

Forelle in kleine Würfel schneiden und je nach Geschmack mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zubereitung Koriandercreme

Alle Zutaten zusammen fein mixen, abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Linsen-Taco

230 g weichgekochte Linsen auskühlen lassen und in einem Tuch ausdrücken
130 g Isomalt
80 g Eiweiss
Salz
20 g getrocknetes und gemahlenes Toastbrot

Zutaten Forellen-Tartar

200 g Forellenfilet, entgrätet und ohne Haut
Olivenöl
Fleur de Sel
Limettenzeste
Grüne Chili-Sauce

Zutaten Koriandercreme

100 g griechischer Joghurt
1 Avocado
Saft von 1 Limette
10 g Koriander
Salz