Paupiette saumon fumé
Paupiette von Räucherlachs

Recette proposée par : Gérard Cardin

Rezept vorgeschlagen von: Gérard Cardin

Façon « tahitienne »

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- *4 belles tranches de saumon fumé*
- *200 g de miettes de crabe*
- *100 g de tomates sans la peau*
- *1 poivron rouge*
- *1 cc. de Tabasco*
- *2 avocats*

Pour la sauce

- *4 cs de crème fraîche*
- *1 citron*
- *1 échalote - brins de Ciboulette*

Préparation de la recette :

Ébouillanter les tomates et passer au four le poivron légèrement huilé, jusqu'à ce que la peau se détache, les émonder. Faites cuire les œufs durs durant 9 minutes puis refroidir. Pelez les avocats.

Emincer le tout finement (en brunoise de 2 mm), mélanger délicatement à la chair du crabe, assaisonner avec le jus de citron, le Tabasco et un peu de sel.

Remplissez les tranches de saumon avec cette préparation : étaler l'escalope de saumon mettre l'appareil au milieu et formez des paupiettes régulières, puis les ficeler avec la ciboulette.
Mettez au frais !

Pour la sauce

Mélangez la crème fraîche avec le jus de citron, ajoutez l'échalote finement hachée et la ciboulette coupée au ciseau, assaisonnez légèrement avec de la fleur de sel et un peu de Tabasco si vous le souhaitez.
Servir dans une assiette plate et poser la paupiette sur un feuille de salade. Ajouter 3 cuillères de sauce tout autour. Croiser 2 branches de ciboulette dessus.

Profitez de ce délicieux plat !



Auf „Tahiti Art“

Zutaten (für 4 Personen):
- *4 schöne grosse Lachsscheiben*
- *200 G. Krabbenfleisch*
- *100 G. würfelig geschniteteTomatten (ohne Haut)*
- *1 rote Papikaschote*
- *2 Eier, Saft von 2 Zitronen*
- *1 Tl Tabasco*
- *2 Avocados*



Für die Soße

- *4 El Crème Fraîche*
- *1 Zitrone*
- *1 Schalotte - Schnittlauch*

Zubereitung:

Tomaten überbrühen und schälen. Pariskasschote (mit etwas öl bepinselt) im Backhofen so lange erhitzen bis die Haut sich löst. Die Eier 9 Min. hart kochen. Die Avocados schälen.

Diese Zutaten fein aufschneiden (en brunoise = 2 mm), sie delikat mit dem Krabenfleisch vermischen, mit Zitronensaft, Tabasco, etwas Salz würzen.

Die Lachsscheiben damit füllen, regelmässige Paupiette formen und mit Schnittlauch zubiden, kalt stellen.

Für die Soße

Crème fraîche mit Zitronensaft vermischen, fein verhackte Schalotte und geschnittener Schnittlauch beifügen, leicht salzen und nach Wunsch mit etwas Tabasco nachwürzen.

Guten Appetit!