Tatar vom Lachs mit Wasabi-Creme fraiche und Knuspersegel

Zutaten für 4 Personen

400 g sehr fein geschnittenes frisches Lachsfilet
1 Bund Schnittlauch
1 fein gewürfelte Schalotte
100 g Creme fraiche
50 g saure Sahne
Salz, Pfeffer
Olivenöl
abgeriebene Schale einer Limette
abgeriebene Schale einer Zitronen
Wasabipulver
Frühlingsrollenteig
Ras el-Hanout (Gewürzmischung)

Zubereitung
Eine Schüssel mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und dann folgende Zutaten hineingeben: Lachsfilet, Schnittlauch, Schalotte. Das *Ganze* abschmecken mit Salz, Pfeffer, wenig Olivenöl und Limettenschale. Creme fraiche und saure Sahne verrühren mit Salz, Pfeffer, 1 Prise geriebener Zitronenschale und 2 Messerspitzen Wasabipulver. 2 Blätter Frühlingsrollenteig so teilen, dass Dreiecke entstehen. Diese mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Ras el-Hanout bestreuen. Im Ofen bei 160° goldgelb backen.
Auf runden Vollkorntalern das Tatar drapieren, ein Wasabi-Creme fraiche Häubchen aufsetzen und das Knuspersegel anlegen.