

# Lachstatar-Türmchen mit Frischkäse und Kiwi

## Zutaten (für 3 Personen):

- 15 g Walnüsse
- 150 g Quark
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 3 grüne Kiwis
- 150 g Lachsfilet
- 5 g Ingwer
- 1 Limette
- 2 TL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 TL Thymianblätter
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Quark

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Boden die Nüsse zerkleinern und mit Quark, Ei und Backpulver vermischen. Pro Portion 1 Speisering auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und den Teig hineinfüllen. Im Ofen backen, bis die Böden leicht braun sind. Abkühlen lassen.

Kiwis schälen, in Würfel schneiden und beiseitestellen.

Lachs fein würfeln, Ingwer schälen und reiben, die Hälfte der Limette auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden und für die Dekoration aufbewahren. Olivenöl, Ingwer und Limettensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Lachswürfel dazugeben und gut mit der Marinade vermischen.

Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben, mit je 1 Spritzer Olivenöl und Limettensaft cremig rühren, salzen und pfeffern.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2024

Koch/Köchin: Marco Mathäa

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)