






## Austern-Tatar mit Algen

 Leicht  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Austern  
Art.-Nr. 86159 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 4 EL kleine Tapioka-Perlen  
(alternativ: Sago-Perlen)
- 50 g Passepierre-Algen  
(Salicornes, Queller)
- Eiswasser
- Saft von einer Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL brauner Zucker
- Pfeffer
- Radieschensprossen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Tapioka-Perlen in reichlich leicht gesalzenem Wasser nach Verpackungsangaben kochen und anschließend in einem Sieb kalt abspülen. Tapioka-Perlen dabei nicht rühren und einfach nur abtropfen lassen.

#### Schritt 02

Algen waschen und mögliche harte Stellen entfernen und eine Schüssel mit Wasser und ein paar Eiswürfeln bereitstellen. Gewaschene Algen im leicht gesalzenen Wasser ca. 20 Sekunden blanchieren, mit einer Schaumkelle in das Eiswasser geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Algen in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Tapioka-Perlen in eine Schüssel geben. Austern öffnen, Fleisch vorsichtig entnehmen, mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden und dazu geben.

#### Schritt 03

Limettensaft, Olivenöl, Zucker und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, vorsichtig zum Austern-Tatar geben, leicht verrühren und abschmecken. Tartar jeweils in einem Glas anrichten, mit den Radieschensprossen garnieren und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür