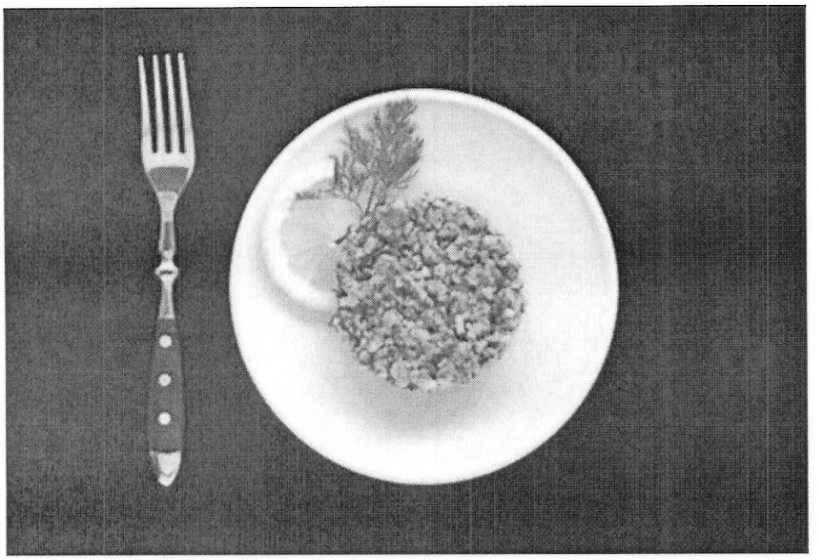
saisonküche

Rauchlachstatar



Vorspeise
für 4 Personen

Zubereitungszeit
ca. 20 Minuten

Nährwerte
1 Portion enthält

Kalorien:	150 kcal
Eiweiss:	19 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	3 g

Zutaten

320 g	geräuchertes Lachsrückenfilet
2	Schalotten
1 Bund	Dill
3 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
0.3	Zitrone

Zubereitung

1. Lachs fein hacken.
2. Schalotten schälen und hacken.
3. Dill waschen, trockentupfen und hacken.
4. Lachs, Schalotten und Dill mischen.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zitrone in Scheiben schneiden. Scheibe halbieren.
7. Tatar anrichten. Zitronenscheiben dazuservieren.

Tipps

- Auf Blattsalat anrichten, z. B. Baby Leafs oder Rucola.
- Vor dem Servieren mit Oliven- oder Zitronenöl beträufeln.
- Dazu passt Brot oder Toast.
- Tatar mit einem Anrichtering oder einem grossen runden Ausstecher anrichten.

Varianten

- Rauchlachstatar mit Frühlingszwiebeln; Statt Schalotten 1 Frühlingszwiebel verwenden.
- Rauchlachstatar mit Creme fraîche: 2 EL Creme fraîche vor dem Abschmecken unter das Tatar mischen.
- Graved-Lachs-Tatar: Satt Rauchlachs gleiche Menge Graved Lachs nehmen.
- Rauchlachstatar mit Limette: Statt mit Zitronen- mit Limettensaft abschmecken.