

LACHSTATAR



Rezept: Yvette van Boven. Home Made. Dumont 2012 - Foto: compactcook.com

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
international

KURZ VORGESTELLT

Das Tatar wird normalerweise mit Fleisch zubereitet. Die Variante mit Lachs ist leichter, sommerlicher.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Lachs, mariniertes	3 St	Petersilie
1 EL	Dill, gehackter	1 Spr	Zitronensaft
1 Bd	Ruccola	4 EL	Meerrettich
1.5 dl	Olivenöl	8	Vollkorn-Toast

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs mit einem scharfen Küchenmesser zu Tatar schneiden und mit dem gehackten Dill vermischen. Das Olivenöl leicht erwärmen. Den Petersilie mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß klein hacken und nach und nach das Öl dazugießen, dabei weiterhacken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mithilfe eines Servierings das Lachstatar auf den Tellern verteilen. Nach Belieben garnieren, beispielsweise mit einem Klecks Meerrettich.

HINWEIS: Der Zitronensaft bleicht den Lachs. Ästheten verwenden ihn zurückhaltend, damit der Lachs schön rosa bleibt.