AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	international

LACHSTATAR



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

KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Lachs, marinierter	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 schneidenund 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 Servierrings das Lachstatar auf den Tellern verteilen. Nach Belieben garnieren, beispielsweise mit einemKlecks Meerrettich.

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