Lachs-Tatar

Das Lachs-Tatar eignet sich wunderbar als Aufstrich oder Dip. Ein beliebtes Rezept für das kalte Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Lachsfilet
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 TL	Salz
1 EL	Pfeffer
4 EL	Öl (Lemon)
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Koriander (gemahlen)
2 EL	Dill
2 TL	Kapern
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Lachs-Tatar** zuerst die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden.
2. Kapern klein hacken. Dill waschen und fein hacken. Filets in sehr feine Würfel schneiden.
3. Anschließend mit einem scharfen, großen Messer noch einmal gut durchhacken.
4. Den zerkleinerten Lachs in eine Schüssel geben. Zwiebeln unterrühren. Pfeffer, Salz, Sauerrahm und Öl zufügen. Gründlich verrühren.
5. Koriander, Dill, Kapern und Zucker zufügen, verrühren. Eventuell erneut mit Gewürzen abschmecken.

Tipp

Das Lachs-Tatar eignet sich für die Zubereitung von Fingerfood oder als Aufstrich für Baguette-Häppchen.