

# Lachsforellen-Tatar

Das köstliche Lachsforellen-Tatar ist ein vorzügliches und rasch zubereitetes Vorspeisen-Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

500 g	Lachsforellenfilets (ohne Haut)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 TL	Zitronenabrieb
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
Nach Belieben	Schnittlauch (oder Dill zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für das köstliche **Lachsforellen-Tatar** die Filets, wenn nötig häuten, in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Saft der Bio-Zitrone, Zitronenabrieb, Olivenöl extra vergine, Senf, die geschälte, gepresste Knoblauchzehe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und für zirka 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Einen Portionier-Ring mittig auf einen Teller setzen und mit dem Lachsforellen Tatar füllen. Nach Belieben mit Schnittlauch-Rolle oder gehackten Dill garnieren.

## Tipp

Wer keinen Portionier-Ring besitzt einfach einen leeren Joghurt-Becher oder ähnlichen Becher mit einer Schere zu einem Ring schneiden!