

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	Senf
1 TL	Zitronenabrieb
1 Stk.	Knoblauch
	Salz und Pfeffer
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!