Lachstatar mit Limetten

Eine feine Vorspeise, wenn man Gäste erwartet: das unkomplizierte Rezept für Lachstatar mit Limetten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Lachsfilet
1 Stk.	Limette
1 Bund	Koriander
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	Ingwer
1 Schuss	Sesamöl
1 EL	Butter
1 Handvoll	Honigpilze
1 Zweig	Thymian
1 Handvoll	Friseesalat

Zubereitung

1. **Lachstatar mit Limetten** Ingwer schälen und fein reiben. Korianderblätter waschen, trocken schwenken und grob hacken.

2. Bei dem Lachs die Haut und grauen Fettansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Ingwer, Koriander, Sesamöl, Olivenöl, Limettensaft und –Schale vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Lachsmasse auf einem Teller in einen Ausstechring mit einem Durchmesser von etwa 5 cm füllen und etwas zusammendrücken. Vorsichtig den Ring entfernen.

4. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Pilze dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz und Thymian würzen und neben dem Lachstatar anrichten.

Tipp

Lachstatar mit Limetten zusätzlich dekorieren und mit einem trockenen Weißwein servieren.