

## 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

420 g	Lachsfilet
1 Stk.	Limette
1 Bund	Koriander
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Ingwer</a>
1 Schuss	Sesamöl
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Handvoll	Honigpilze
1 Zweig	Thymian
1 Handvoll	Friseesalat

### Zubereitung

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