

# Lachstatar mit Schuss

Als Katerfrühstück ist der Lachstatar mit Schuss vielleicht nicht geeignet, aber ansonsten ist das Rezept ebenso einfach wie lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 Bund	Dille
2 EL	<a href="#">Kapern</a>
2 EL	Wodka
1 Schuss	Limettensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
400 g	<a href="#">Lachs</a>
1 Messerspitze	<a href="#">Ingwer</a>
4 EL	Olivenöl
4 Stk.	Schalotten

## Zubereitung

1. Für den Lachstatar mit Schuss die Schalotten schälen und fein hacken. Lachs sehr klein würfeln. Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ingwer reiben. Lachs mit Schalotten, Ingwer, Limettensaft, Öl und Dill verrühren, salzen und pfeffern.
2. Das Tatar zugedeckt mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Wodka unterrühren. Nach Belieben mit Kapern anrichten.

## Tipp

Zum Lachstatar mit Schuss schmeckt getoastetes Brot.