Räucherlachs-Tatar

Wer könnte zu diesem köstlichen Räucherlachs-Tatar schon nein sagen? Das raffinierte Rezept kommt stets gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

0.5 Stk.	Salatgurken
220 g	Räucherlachs
0.5 Bündel	Dille
1 TL	Kapern
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Als leichte Vorspeise oder als Zwischengang das **Räucherlachs-Tatar** anbieten. Zu Anfang Gurke waschen und schälen. Der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel vollständig entfernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Räucherlachs in ebenso feine Stücke schneiden. Kapern und Dille fein hacken.

2. In einer Schale Gurkenwürfel, Lachs, Kapern und Dille miteinander vermischen. Olivenöl mit dem Zitronensaft dazugeben und kräftig vermengen.

3. Im Abschluss Tatar pfeffern und salzen. Mit Weißbrot oder Toast servieren.

Tipp

Ein prickelndes Glas Sekt zu diesem Räucherlachs-Tatar servieren.