

Lachstatar



Sehr schmackhaft

Ein sehr schmackhaftes Tatar, zubereitet aus frischem Lachs-Filet und den entsprechenden Zutaten.

Für etwas Säure gebe ich Kapern aus dem Glas hinzu.

Und natürlich darf Dill nicht fehlen. Ich habe keinen frischen Dill vorrätig, also verwende ich getrockneten.

Man serviert das Tatar auf frischen Schrippen oder frischem Brot.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Lachs-Filet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 TL Kapern
- 1 TL Senf
- 2 Eigelbe
- 1 TL Dillspitzen
- süßes Paprika-Pulver

- Salz
- Pfeffer
- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: 10 Min.



Lachs, Eigelbe, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Kapern, Dillspitzen

Die Haut vom Lachs abziehen. Lachs in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In die Schüssel geben.

Senf und Kapern dazugeben. Eigelbe hinzugeben. Mit Dillspitzen, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut miteinander vermischen. Abschmecken.

Auf zwei Schrippen oder frischem Brot reichen.