Tatar vom Räucherlachs

10. Januar 2010 | Autor Leroy

Zutaten für 4 Amuse Gueule

- 200 g Räucherlachs
- 1 Frühlingszwiebel
- Saft einer Limette
- Salz/ Pfeffer
- Frischer Dill
- Feldsalat
- Dijon-Senf, z.B. Ancienne Dijon-Senf von Maille
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Zucker|Zucker

Zubereitung

- Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden, die Streifen quer schneiden, so dass kleine Würfel/ Stückchen entstehen
- Die Frühlingszwiebel hacken und mit dem Lachs in der Rührschüssel vermischen
- Dill hacken und hinzugeben
- Saft der Limette hinzugeben
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken
- Den Feldsalat waschen und putzen
- Mit zwei EL Balsamico und einem EL Olivenöl, einer Prise Zucker, sowie Pfeffer und Salz die Vinaigrette vorbereiten und über den Feldsalat geben. Kurz ziehen lassen

Feldsalat kann man auf die verschiedensten Arten verfeinern. Hier kann man beispielsweise eine Walnuss hacken und über den Feldsalat streuen, bzw. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und hinzugeben. Von Speck würde ich in diesem Fall abraten, damit der Lachs voll zur Geltung kommt.

Anrichten

- Ein wenig Alufolie in den Boden eines Schnapsglases drücken, die Innenseite des Glases mit etwas Öl ausreiben. Mit Tatar füllen, auf Vorspeisen-Teller stürzen
- Feldsalat daneben anrichten

- Lachs mit Dillzweig garnieren, servieren

Variante

- Hervorragend eignet sich der Lachstatar im Übrigen auch als Brotbelag, hierfür noch mit einem Klecks Sahne-Meerettich obenauf

Veröffentlicht in Amuse Gueule, Fisch, Vorspeise | Schlagworte: Feldsalat, Lachs