

Lachs-Tatar und geräucherter Lachs mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Tatar:

100 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Zitrone, Saft	1 EL Schmand
2 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für den geräucherten Lachs:

100 g Lachsfilet, mit Haut	1 Zitrone, Abrieb	bunter Pfeffer
----------------------------	-------------------	----------------

Für das Brot:

65 g Dinkelvollkornmehl	50 g Weizenmehl	75 g Naturjoghurt, 0,5%
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian		

Für die Garnitur:

Kresse

Für das Tatar:

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Lachs in kleine Würfel schneiden und mit Schmand, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Dill hacken und unterheben. Mit Hilfe eines kleinen Servierrings auf Teller anrichten.

Für den geräucherten Lachs:

Lachs auf der Hautseite unter die Räucherglocke legen. Räucherpistole mit Späne füllen und den Schlauch von der Räucherpistole unter die Glasglocke führen, entzünden und den Lachs ca. 15 Minuten räuchern.

Wenn der Lachs das Raucharoma angenommen hat, mit dem Bunsenbrenner beide Seiten abflämmen, so dass er etwas knusprig wird.

Zitronenschale abreiben und Lachs mit Zitronenabrieb und buntem Pfeffer würzen.

Für das Brot:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten kaltstellen.

Den Teig in 4 Stücke teilen und zwischen Folien dünn ausrollen. Pfanne mit Öl erhitzen und die Pfannenbrote von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und auf das Tatar geben.

Christine Dietrich am 04. Oktober 2023