

Lachs-Tatar

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g Lachsfilet 100 g Räucherlachs

Für die Marinade:

1 Zitrone 60 g Frischkäse 2 EL Mayonnaise
1 Bund Dill 3 Zweige Oregano 1 EL Senfpulver
1-2 TL Dashi Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

1 grüne Paprika Olivenöl Salz
Pfeffer

Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet von der Haut befreien. Räucherlachs und Lachsfilet in feine Würfel schneiden.

Für die Marinade:

Frischkäse mit Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Senfpulver und Dashi dazu geben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Dill und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter und Zitronensaft unter Frischkäsemasse rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade mit dem Lachs vermengen und ziehen lassen.

Für das Gemüse:

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Würfeln schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Würfel kurz vor dem Servieren auf das Tatar geben.

Björn Freitag am 17. November 2022