

Saiblingstatar

Für 4 Personen

500 g Saiblingsfilet 1 Bund Schnittlauch 1 Zitrone, Abrieb, Saft
3 - 4 EL Pinienkerne 5 - 6 EL Olivenöl 3 - 4 Prisen Salz

Als erstes entfernst du vom Saiblingsfilet Haut und Gräten. Dann schneidest du den Fisch in 0,5 cm große Würfel. Anschließend schneidest du den Schnittlauch in ganz feine Stücke und gibst alle Zutaten in eine Schüssel. Zitronenabrieb und den Saft einer halben Zitrone hinzugeben. Nun alles umrühren, salzen und im Ring schön anrichten.

Gut dazu passt ein Salat oder eine Suppe.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024