

Lockerer Lachs-Tatar - kalt gemischt

Für zwei Portionen:

200 g Lachsfilet ohne Haut	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	30 g Parmesan	0,5 Bund Basilikum
Austernpilze (oder Champignons)	San Daniele-Schinken	Burrata
Salz, Pfeffer		

Die Austernpilze grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Die Pilze nun dazugeben und mit anbraten. Das Lachsfilet in grobe Würfel schneiden. Die Lachsstücke in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. San Daniele-Schinken in mundgerechten Stücken zupfen und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Bei Bedarf mit etwas Salz mit Pfeffer nachwürzen. Das Pfannengemisch auf den kalten Lachs geben. Den Burrata etwas zerreißen und die Stücke in die Schüssel geben. Das ganze gut vermengen und mit Zitronensaft, Parmesan und Basilikum abschmecken. Das lockere Tatar auf Tellern anrichten und mit Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 21. Juni 2013