

Forellen-Tatar

Für 4 Personen:

2 geräucherte Forellen	1 geschälte Tomate	1 Frühlingszwiebel
1/4 Salatgurke	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Crème-fraîche
1 TL Meerrettich	3 EL Schlagahne	Salz, Pfeffer
4 Speckscheiben	Baguette	

Die dünnen Speckscheiben in der Pfanne knusprig braten. Crème-fraîche mit Meerrettich verrühren. Alle Zutaten zufügen und sorgfältig untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Letztlich steif geschlagene Sahne unter das Tartar unterheben. Forellentatar auf Baguette anrichten. Nach Belieben mit Speck obenauf garnieren oder aber die Scheibe Speck zuerst auf das Brot legen und das Tartar obenauf geben.

NN