

Lachs-Tatar mit Frischkäse und Gurke

Für 2 Portionen

250 g Lachsfilet	1 Salatgurke	50 g Frischkäse
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl	Salz
4 Stiele Dill	Pfeffer	

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in breite Streifen schneiden, diese quer legen und fein hacken. Die Gurke samt Schale in Streifen schneiden, das Kerngehäuse nicht verwenden. Die Gurkenstreifen anschließend würfeln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Nun die Gurkenwürfel und das Lachstatar miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Schuss Olivenöl sowie den Zitronensaft dazugeben. Den Dill fein hacken und mit dem marinierten Tatar und den Gurken vermengen. Die Mischung in Servierringe geben und darauf achten, dass oben ein Rand gelassen wird. Den Frischkäse direkt auf das Tatar geben und mit einem Flammbierbrenner rösten, wobei der Frischkäse leicht bräunlich werden sollte. Abschließend die Servierringe abnehmen und servieren.

Steffen Henssler am 07. 02. 2012