



Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich-Dill-Creme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

40 St.	Pumpernickel-Taler	1 kg	Räucherlachs
50 g	Meerrettich	1/2 Bund	Dill
2	Gurken	1 Becher	Crème Fraîche
100 g	Frischkäse	1	Zitrone
2 EL	Butter		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Pumpernickel-Taler mit etwas Butter in der Pfanne anrösten. Gurken vom Kerngehäuse befreien.
2. Lachs und Gurken in kleine Würfelchen schneiden.
3. Frischkäse, Sahnemeerrettich und Zitronensaft mit gehacktem Dill mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Alles vermengen und kalt stellen.
5. Das Lachstatar als kleine Nocken auf den Talern anrichten und mit Dill garnieren.

Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich-Dill-Creme

Stand 01.12.2021