

Lachstartar

Zutaten

300g Lachsfilet
2 Zweige Dill
10 Stengel Schnittlauch
4 Stiele glatte Petersilie
2 Schalotten (50g)
1 TL Senfkörner
2 Zitronen
2 TL Olivenöl
4 Scheiben Schwarzbrot
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Mit einer Pinzette ggf. vorhandene Gräten aus dem Fisch entfernen. Lachsfilet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in dünne Streifen schneiden. Diese Streifen sehr fein würfeln (hacken). In einer Schüssel mit Salz und zerdrückten Senfkörnern mischen. Je 2 TL Öl und Zitronensaft hinzugeben. Die Kräuter und die Schalotten fein hacken und mit dem Lachs mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit den Schwarzbrotstücken (dekorativ in Dreiecke schneiden) servieren. Als Garnierung Zitronenscheiben und ein paar Kräuter verwenden.