



Lachsforellentartar

Auch Fisch kann ohne bedenken roh verzehrt werden. Wichtig dabei ist, die frische Qualität des Fisches. Kaufen Sie deshalb für dieses Gericht nur fangfrischen Fisch vom Händler Ihres Vertrauens.



ZUTATEN

für 4 Personen

- 800 g Lachsforellenfilet ohne Haut
- 2 Stück Jungzwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 6-8 EL Olivenöl
- 1 Zitrone (Schale + Saft)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Sauerrahm zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Befreien Sie das fangfrische Filet von allen Gräten und tupfen Sie es trocken.
2. Schneiden Sie das Filet mit einem Messer in kleine Würfel und geben Sie diese in eine Schüssel.
3. Den Staudensellerie und die Jungzwiebel waschen und ebenfalls klein würfeln.
4. Rühren Sie das Gemüse mit Olivenöl unter den Fisch. Mischen Sie das ganze so lange, bis Ihnen die Konsistenz zusagt.
5. Zum Schluss schmecken Sie das Tartar mit Zitronensaft + Zesten, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab. Garnieren Sie das Gericht mit einem Löffel Sauerrahm und servieren Sie es am besten mit einem frischen Baguette.