

Tatar von der kaltgeräucherten, steirischen Lachsforelle

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:	Einheit
Lachsforellenfilet (kaltgeräuchert)	ca. 250g
Kren (frisch gerieben oder Oberskren)	1 Esslöffel
Frischkäse (Aufstrich) oder Topfen fein/cremig	4 Esslöffel
Essiggurkerl (Mittelgroß) fein gehackt	2 Stück
Dill frisch (fein gehackt)	1 Esslöffel
Dijon Senf	1 Teelöffel
Jungzwiebel (fein gehackt)	1 Esslöffel
Sardellenfilet (fein gehackt)	1 Teelöffel
Kapernbeeren (fein gehackt)	1 Teelöffel
Salz, Pfeffer	
Hafermark oder Semmelbrösel (nach Bedarf)	
<i>Zur Garnitur: Wildkräutersalat oder Rucola Salat, Tomaten, gekochte Eier</i>	



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Das kaltgeräucherte Lachsforellenfilet (es kann auch Räucherlachs verwendet werden) in feine Würfel (ca. 4mm) schneiden.
- 2) Essiggurkerl, Kapern, Jungzwiebel, Sardellenfilet und Dillkraut in feine Würfel schneiden bzw. hacken.
- 3) Den Frischkäse in einer Schüssel mit Dijon Senf, Kren, Salz und Pfeffer cremig rühren und sämtliche gehackten Komponenten zugeben.
- 4) Falls die Masse zu weich ist mit etwas Hafer Mark oder Semmelbrösel abbinden bzw. festigen und ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 5) Der gut durchgezogene Tatar auf einem kalten Teller anrichten. (Es empfiehlt sich ein Vorspeisenring)
- 6) Mit mariniertem Wildkräutersalat oder Rucola, frischen Tomaten oder gehackten gekochten Eiern garnieren.

Markus Leingruber
Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK!

www.spezialithek.at