

Lachstartar mit Senf-Sauce

Das haben wir verwendet:

Schale von 1 Zitrone
Zucchini
Räucherlachs

Dijonsenf mit Honig
Olivenöl

Hier brauchen wir jetzt die Zitronenschale, aber nur das Gelbe, nie das Weiße, das schmeckt bitter,

Zitronenschale abschneiden (oder mit Zester abziehen) und in kleine Stückchen schneiden, 1/2 oder 1 Zucchini (je nach Größe) genauso klein schneiden.

Zucchini bringt ans Lachstartar ein wenig frische Farbe und macht's auch ein wenig knackig. Keine Gurke verwenden, hat zu viel Flüssigkeit.

Ca. 700 g Lachs genauso klitzeklein schneiden

Lachs klein schneiden ist besser als durch Fleischwolf drehen, denn so behält er seine Struktur, beim Durchmahlen wird er einfach matschig.

Zum Lachstartar auf keinen Fall Zitronensaft verwenden sondern Schale, denn sonst wird das Tartar sofort grau.

Alles in Schüssel durchrühren.

Dann mit zwei Löffeln Nockerl formen vom Lachstartar.

In Teller setzen, Senf-Sauce dazwischen, evtl. pro Teller ein Klecks Sauce und ein Klecks Traubenkernöl (schönes Farbspiel und nussiger Geschmack).

Lachstartar kann wunderbar vorbereitet und eingefroren werden: Frischhaltefolie auf Backblech, Nocken draufsetzen und einfrieren. eine halbe Stunde vorher auf Teller setzen, dann servieren.

Senf-Sauce zum Lachs:

3EL „Dijonsenf mit Honig“ mit Olivenöl aufschlagen (auch Haselnussöl ist sehr lecker dazu).

Wenn es normaler Senf ist, dann zuerst etwas braunen Zucker zum Senf geben. (Zucker durch Rühren auflösen im Senf).