

LACHSTATAR

Mit Zitronenolivenöl



Zeit | Pers.
15 MIN. | 4



LACHSTATAR

Mit Zitronenolivenöl



Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

ZUTATEN

1/2 FENCHELKNOLLE

1/2 ROTE CHILISCHOTE

360 G FRISCHER LACHS

4 EL OLIO DI OLIVA LIMONE

4 FRISCHE BASILIKUMBLÄTTER

1/2 ZITRONE

1 EL CHARDONNAY WINE VINEGAR

1 EL KORIANDERPULVER

PFEFFER UND SALZ



ZUBEREITUNG

Lachs in kleine Würfel schneiden. Chilischote und Basilikumblätter fein schneiden und mit dem Lachs vermengen.

Lachsatar mit Zitronenolivenöl, Saft der halben Zitrone und Chardonnay-Essig anmachen und mit Salz, Pfeffer und Korianderpulver abschmecken.

Fenchel waschen, putzen, Strunk entfernen. In feine Streifen schneiden oder hobeln und mit dem Lachs vermischen. Tatar auf vier Tellern anrichten und nach Wunsch mit einem Stück Zitrone garnieren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.