

Lachs-Tatar mit Baguette und Kräuter-Dip

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Stange Baguette	1 Salatgurke
1 Tomate	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 TL kleine Kapern	1 unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 TL Kerbel	150 g Crème-fraîche	2 TL Balsamico bianco
Olivenöl, Meersalz	Pfeffer	

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Zitrone von der Schale befreien und in feine Würfel schneiden. Die Kapern grob zerhacken. Den Kerbel abzupfen und klein hacken. Den Lachs, die Zwiebeln, die Kapern, den Kerbel und die Zitrone in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Tatar kalt stellen. Danach etwas Olivenöl unter das Tatar rühren. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Baguette in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch in der heißen Pfanne kurz anrösten. Die Tomate waschen und fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Crème-fraîche mit dem Schnittlauch, den Tomatenstücken und dem Balsamico vermischen. Anschließend die Mischung auf die gerösteten Baguettescheiben geben. Die Gurke waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Lachstatar mit dem Baguette und dem Kräuterdip auf Tellern anrichten, mit den Gurkenscheiben garnieren und servieren.

Morena Scholz am 21. Februar 2014