

# Lachs-Tatar, Meerrettich-Dip, Blätterteig-Sticks

**Für zwei Personen**

**Für das Lachstatar:**

200 g Lachsfilet	1 Avocado	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Estragonsenf	1 EL flüssiger Honig
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Meerrettich-Dip:**

150 g frischer Meerrettich	1 Limette, Saft, Abrieb	100 g griech. Joghurt
Salz	Pfeffer	

**Für den Blätterteigstick:**

1 Pck. Blätterteig	1 Ei	50 g schwarzer Sesam
--------------------	------	----------------------

**Für die Garnitur:**

1 Beet Kresse

**Für das Lachstatar:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachsfilet sehr fein würfeln, danach in den Kühlschrank stellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Limettensaft, Estragonsenf, Honig und Olivenöl glattrühren.

Zum Schluss Lachstatar aus dem Kühlschrank mit dem Dressing verrühren und Knoblauch und Zwiebel dazugeben. Zurück in den Kühlschrank stellen.

Avocado mit Limettensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Meerrettich-Dip:**

Meerrettich schälen und fein reiben. Mit griechischem Joghurt, Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Limettenabrieb verfeinern.

**Für den Blätterteigstick:**

Blätterteig in Streifen schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffagen.

Blätterteig mit Eigelb bestreichen, mit schwarzem Sesam bestreuen, eindrehen und 12-15 Minuten in den Backofen geben. Goldbraun backen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Kresse garnieren.

Anne Lehmann am 07. Oktober 2025