

# Lachs-Tatar

## Für 4 Personen

20 g frischer Ingwer	2 Frühlingszwiebeln	1 Tl Szechuan-Pfeffer
400 g Lachsfilet ohne Haut	3 El Traubenkernöl	1 Tl Sesamöl
2 El Sojasoße	2–3 El Limettensaft	Salz
1 Beet Daikon-Kresse	40 Erbsensprossen	

Ingwer schälen und sehr fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen, nur das Weiße und Hellgrüne fein schneiden. Szechuan-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und anschließend durch ein feines Sieb geben. Lachsfilet fein würfeln. Fischtatar mit Traubenkernöl, Sesamöl, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Szechuan-Pfeffer, Sojasoße und Limettensaft mischen. Mit Salz abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. Lachstatar mit der Kresse und den Erbsensprossen anrichten.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010