

Räucherlachs-Tatar

Für 2 Portionen

1 Räucherlachs	8 Nüsse	1 Zitrone
50 ml Sahne	1 Schalotte	1 Zwiebel
50 g grüne Bohnen	Shisokresse, Minze	Öl, Salz, Pfeffer

Den Lachs in kleine Stückchen schneiden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebel und Schalotte abziehen und fein schneiden. Nun mit den Nüssen in der Pfanne kurz anrösten. Die grünen Bohnen kochen und danach klein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Jetzt den Lachs mit den Zwiebeln, Schalotten, Nüssen und den grünen Bohnen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sahne vermengen. Das Ganze in einem Servierring anrichten und mit der Shisokresse und Minze dekorieren.

Tipp:

Die grünen Bohnen nach dem Kochen nicht abschrecken, damit sie noch warm sind. Die warmen Bohnen anschließend zum kalten Lachs geben. Alternativ zur Shisokresse kann auch Daikonkresse genommen werden.

Steffen Henssler am 02. Dezember 2013