

ZUTATEN LACHSTATAR:

- 200 g Räucherlachs
- 1 Stk. Zwiebel
- 3 EL Sauerrahm
- Pfeffer, Salz, Dill

ZUTATEN RADIESCHENSALAT:

- 1 Bund Radieschen
- 3 EL Salz
- 12 EL Weinessig oder hellen Balsamicoessig
- Walnussöl
- Pfeffer, Zucker
- etwas geschnittenen Schnittlauch



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
10 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel

Lachstatar mit Radieschensalat

ZUBEREITUNG LACHSTATAR:

Für das Lachstatar die Zwiebel ganz klein hacken. Die Räucherlachscheiben übereinander legen und vorsichtig in kleine Stückchen schneiden. Dazu am besten ein sehr gut schneidendes Messer verwenden um den Lachs nicht zu zerdrücken sondern wirklich Stückchen zu erhalten.

Zwiebel- und Lachstücke in eine Schüssel geben und Sauerrahm dazumengen.

Salzen, pfeffern und gut verrühren. Den Dill fein hacken und dazu geben.

Das fertige Lachstatar auf einem Teller anrichten.

ZUBEREITUNG RADIESCHENSALAT:

Die Radieschen putzen, waschen und trocken tupfen. In ganz feine Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz bestreuen und etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.

Mit Essig, Öl und Zucker abschmecken und gut durchmischen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den fertigen Salat auf den Lachstartare anrichten.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam