

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

LACHSTARTARE MIT RADIESCHENSALAT:

Zutaten: für ca. 10 Portionen

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

Zubereitung:

Für das Lachstatar die Zwiebel ganz klein hacken. Die Räucherlachsscheiben 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 Schlüssel geben und 3 EL Sauerrahm dazumengen. Salzen, pfeffern und gut verrühren.

Den Dill fein hacken und dazu geben. Das fertige Lachstatar auf einem Teller anrichten.

RADIESCHENSALAT:

Zutaten:

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

Zubereitung:

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.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**