Rezept

Gurkentaler mit Lachs-Apfel-Tatar

Ein Rezept von Gurkentaler mit Lachs-Apfel-Tatar, am 31.05.2025

Zutaten

- **100 g** Räucherlachs
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 Prise** gemahlener Koriander
- Salz
- einige Zweige Dill
- **1** kleiner säuerlicher Apfel
- **2 EL** Joghurt
- weißer Pfeffer
- **1** lange, dicke Salatgurke (ca. 600 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Räucherlachs in sehr kleine Würfel schneiden oder fein hacken. Den Apfel waschen, abtrocknen und gut abreiben. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann ebenfalls sehr fein würfeln. Die Apfelwürfel sofort mit dem Zitronensaft und dem Joghurt vermischen. Den Lachs dazugeben, alles mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz würzen und vorsichtig vermengen.

2. Die Gurke gründlich waschen und abtrocknen. Mit einem Kanneliermesser oder einem Juliennereißer rundherum längs einkerben. Dann in insgesamt 24 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. In jeder Scheibe mit einem Kugelausstecher ganz vorsichtig eine kleine Mulde formen. Das Lachs-Apfel-Tatar als kleine Häufchen auf die Gurkentaler setzen.

3. Den Dill waschen, abtrocknen und die Spitzen abzupfen. Zum Garnieren der Gurkentaler verwenden.