

Rezept

Gurkentaler mit Lachstatar

Ein Rezept von Gurkentaler mit Lachstatar, am 18.12.2025

Zutaten

100 g Räucherlachs

1 TL Zitronensaft

Salz

½ Salatgurke

40 g Doppelrahmfrischkäse

1 TL TK-Dill

Pfeffer

4 Scheiben Vollkorntoast

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 310 kcal, 17 g F, 19 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Räucherlachs zuerst in dünne Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Für ein besonders feines Tatar die Würfelchen danach nochmals mit einem Messer hacken. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Dill glatt rühren. Das Lachstatar untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Salatgurke waschen und abtrocknen oder nach Belieben schälen. Von der Gurke 6 ca. 5 mm dicke Scheiben abschneiden. Aus der Tatarmasse 6 gleich große Kugeln formen, auf die Gurkenscheiben setzen und leicht andrücken.
3. Die Toastscheiben im Toaster knusprig rösten und diagonal halbieren. Die Gurkentaler auf zwei Tellern anrichten und mit den warmen Toastecken servieren.