

## Rezept

# Lachstatar im Salatgurken-Cup

Ein Rezept von Lachstatar im Salatgurken-Cup, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Salatgurke	Salz
<b>300 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>2 EL</b> Kapern
<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1</b> kleine Knoblauchzehe	<b>2</b> Limetten
<b>2 EL</b> kalt gepresstes Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Salatgurke waschen (wer mag, kann sie natürlich auch schälen), putzen und in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden. Mit einem Kugelausstecher das Innere der Gurkenstücke vorsichtig aushöhlen. Dabei darauf achten, dass am unteren Ende noch Gurkenfleisch stehenbleibt. Diese Cups wenig salzen, mit der Öffnung nach unten auf die Arbeitsfläche stellen und etwa 20 Min. ziehen lassen. Dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Das Lachsfilet waschen, gut trocken tupfen, sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Kapern sehr fein hacken und mit dem Senf unter Lachstatar rühren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides ebenfalls unter das Lachstatar mischen.
3. Den Saft der Limetten auspressen und mit dem Olivenöl cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zum Lachstatar gießen und unterrühren.
4. Anrichten: Das Lachstatar in die Salatgurken-Cups füllen und auf Mini-Teller stellen.