

## Rezept

# Lachstatar mit Dillpesto

Ein Rezept von Lachstatar mit Dillpesto, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>150 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)               | <b>1</b> Schalotte   |
| <b>1 TL</b> geriebener Meerrettich (aus dem Glas) | abgeriebene Schale und 1 EL Saft von einer unbehandelten Limette |
| Salz  | Pfeffer  |
| <b>10 g</b> Pinienkerne                           | 1/2 Bund Dill  |
| <b>10 g</b> frisch geriebener Parmesan            | <b>3 TL</b> Olivenöl   |
| einige Salatblätter                               | <b>8</b> Pumpernickeltaler (à 10 g)                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 304 kcal

## Zubereitung

1. Vom Lachsfilet das gräuliche Fleisch abschneiden. Das Filet kalt abspülen, trockentupfen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Lachs, Schalotte, Meerrettich, Limettenschale und -saft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl im Mixer zerkleinern. Dill unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Salat waschen, putzen, trockenschütteln und in Stücke zupfen. Die Pumpernickeltaler damit belegen. Lachstatar darauf anrichten. Mit etwas Dillpesto beträufeln.