

Rezept

Lachstatar mit Pistou

Ein Rezept von Lachstatar mit Pistou, am 29.03.2023

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	1/2 TL Pfefferkörner (getrocknete schwarze oder frische grüne)
250 g ganz frischer, roher Lachs (nach Sushi-Qualität fragen!)	Salz
1 EL Olivenöl	75 g geräucherter Lachs
1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
Salz	4 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft (von der Zitrone fürs Tatar)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für das Tatar die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, Schale hauchdünn abschneiden und mit den Pfefferkörnern sehr fein hacken. 1 EL Zitronensaft (plus 1 Spritzer mehr für das Pistou) auspressen.
2. Den frischen Lachs mit den Fingern abtasten. Falls Gräten zu spüren sind, mit einer Pinzette rausziehen. Frischen Lachs fein hacken und mit der Zitronenschalenmischung, Zitronensaft und Salz mischen, 2 Stunden kühl stellen.
3. Dann auch den geräucherten Lachs fein schneiden und mit dem Olivenöl unter den frischen Lachs rühren. Abschmecken.
4. Für das Pistou den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen abknipsen und klein schneiden. Beides mit dem Olivenöl fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Das Lachstatar auf Tellern verteilen. Das Pistou in feinen Spiralen darüberlaufen lassen. Gleich servieren!