

Rezept

Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich

Ein Rezept von Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich, am 07.11.2024

Zutaten

1 Bund Dill

100 g saure Sahne (oder Crème fraîche)

150 g Räucherlachs

1/2 Bio-Zitrone

1 Stück frischer Meerrettich (ca. 2 cm; oder 2-3 TL geriebener Meerrettich aus dem Glas)

Salz

4 Frühlingszwiebeln

2 TL neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen fein hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Saure Sahne, Meerrettich und die Hälfte des Dills verrühren und mit Salz würzen.
2. Den Räucherlachs in feine Würfel oder Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Lachs mit Zitronenschale, Zitronensaft, Zwiebelringen, restlichem Dill und Öl verrühren. Das Tatar leicht salzen.
3. Zum Servieren gegarte Nudeln abtropfen lassen und im heißen Nudelkochtopf mit der Dillcreme verrühren. Die Nudeln in vorgewärmte tiefe Teller geben, das Räucherlachs-Tatar darauf verteilen. Sofort servieren. Das Räucherlachs-Tatar passt besonders gut zu schmalen Bandnudeln, eventuell Spinat-Bandnudeln.