

Rezept

Wildlachstatar auf Haferflockenbrot

Ein Rezept von Wildlachstatar auf Haferflockenbrot, am 01.03.2024

Zutaten

120 g geräucherter Wildlachs	¼ säuerlicher Apfel
¼ Bund Schnittlauch	1 Stängel Dill
1 Stück Ingwer (2 cm lang)	½ Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	2 Msp. gemahlener Kardamom
4 Scheiben Haferbrot	2 TL Schmand
½ TL rosa Pfefferkörner	2 TL Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Lachs klein würfeln. Das Apfelviertel waschen, entkernen und mit Schale in sehr kleine Stücke schneiden. Schnittlauch und Dill waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Dillspitzen fein hacken. 1 TL Kräuter für die Deko beiseitelegen. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, ½ TL Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen.
2. Apfel, Kräuter, Ingwer, Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl zum Lachs geben. Mit Salz, Pfeffer und Kardamom würzen, alles vorsichtig verrühren und das Tatar kurz ziehen lassen.
3. Die Brotscheiben auf zwei Teller verteilen und mit Schmand bestreichen. Das Lachstatar darauf anrichten, mit rosa Pfeffer, übrigen Kräutern und Kresse bestreuen und servieren.