

**OZ. ALMKRÄUTERSALZ**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# TARTAR VOM GERÄUCHERTEM ALPENSAIBLING

---

## ZUTATEN

300 G ALPENSAIBLINGFILET GERÄUCHERT  
15 G KAROTTEN  
15 G RÜBEN GELB  
15 G STANGENSELLERIE  
15 G SALATGURKE  
50 G SAUERRAHM  
5 G DILLE, PETERSILIE ODER SCHNITTLAUCH

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Almkräutersalz Gewürzsatz, Zitronensaft



### **ZUBEREITUNG**

- 1 Geräuchertes Saiblingsfilet von Gräten befreien und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
  - 2 Die Kräuter und den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit oz. Alpenkräuter Gewürzsalz und Zitronensaft würzen.
  - 3 Das blanchierte Gemüse und die Saiblingswürfel zum Sauerrahm geben und vorsichtig vermengen.
  - 4 Vor dem Servieren nochmals probieren und gegebenenfalls würzen.
- 

### **OZ.-TIPP**

Dieses Tartar schmeckt besonders auf getoastetem Weißbrot.

---

