

OZ. VANILLESALZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

TATARE VON RÄUCHERFISCHEN

ZUTATEN TATARE VON RÄUCHERFISCHEN

400 G	TOMATEN FRISCH
80 G	FORELLE-FILET GERÄUCHERT
80 G	LACHS GERÄUCHERT, GESCHNITTEN
10 G	SCHALOTTEN
5 G	MEERRETTICH
1 G	DILL-FRISCH
70 G	SAUERRAHM
1 PRISE	PFEFFER AUS DER MÜHLE

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. VANILLESALZ



VORBEREITUNG

Schneidebrett für Fische vorbereiten.

Tomaten blanchieren, schälen, entkernen - in kleine Würfel schneiden

ZUBEREITUNG

- 1 Geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs und Schalotten in feine Würfel schneiden.
- 2 Tomatenwürfel mit dem geriebenen Kren, dem gehackten Dill, dem Sauerrahm und den ^Gewürzen locker vermischen - Fisch und Schalotten begeben und gut vermengen.

ANRICHTEN

Aus dem Tartare schöne Nockerl formen - mit bunten Blattsalaten beliebig anrichten - mit Zitronenscheiben, Zwiebelringen, Kapern etc. garnieren