

Räucherlachs-Tatar.

 **15 Min.**

Vorbereitung

 **15 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Räucherlachs (z.B. Berida)

Lauchzwiebel(n), mit
möglichst viel Grün

g Schmand

EL Olivenöl

EL Agavendicksaft (z.B. Naturgut)

TL Zitronensaft, frisch gepresst

EL Wasser

TL Senf

EL TK-Dill (z.B. Naturgut)

Salz & Pfeffer

Salatgurke

1 Lachs in kleine Stückchen schneiden.

2 Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen, in sehr feine Ringe schneiden und mit dem Lachs mischen.

3 Für die Soße Schmand, Olivenöl, Agavendicksaft, Zitronensaft, Wasser, Senf und Dill aufschlagen.

4 Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Gurke waschen, trocknen und zu einer schönen Spirale schneiden.

6 Lachstatar auf Tellern in Form von kleinen Häufchen anrichten, die Gurkenspiralen darum herum drapieren und alles mit dem Dill-Dressing beträufeln.

Tipp: Dazu schmecken Reibekuchen (TK, z.B. von Gustoria), Schwarzbrot oder Baguette.