

Räucherfisch-tatar

mit Brotchips



VORSPEISE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Tatar:

- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 Becher LANDFEIN Crème fraîche
- ½ Bund Dill
- 200 g FJORDKRONE geräucherte Lachsforelle (K)
- 2 TL Kapern (optional)
- 1 Prise COOK! Pfeffer

–

Chips:

- 2 Scheiben GOLDBLUME Toast
- 1 TL LANDFEIN Butter

ZUBEREITUNG:

1. Für die Brotchips mit einem Plätzchenausstecher Sterne oder andere Weihnachtsmotive aus dem Toast ausschneiden und diese mit Butter in einer Pfanne goldbraun rösten.
2. Für das Tatar den geräucherten Fisch zusammen mit den Kapern möglichst fein hacken.
3. Die Zwiebel putzen und fein würfeln – den Dill ebenfalls fein hacken.
4. Außerdem den Apfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
5. Alles zusammen mit der Crème fraîche zum Fisch geben und gründlich vermengen.
6. Die Mischung mit Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
7. Das fertige Tatar mit ein paar Zitronenscheiben, Brotchips und Dill anrichten.