

Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Wartezeit:

120 Minuten

Zutaten:

Schale einer Bio-Zitrone

400 g frischer Wildlachs
(alternativ Bio-Lachs)

3 EL Gin

50 g Crème fraîche

1 TL mittelscharfer Senf

3 TL gehackter Dill

etwas Limettensaft

(½ Limette)

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

Das Video zum Rezept und
weitere Rezepte unter
www.food-life.de/rezepte

Foto: © Caroline Martin - Foodstyling: Daniel Petri - Rezept: Food-Blogger, Thomas Vonier



Lachstatar mit Gin

Lachs mit Gin und Zitronenschale in einen Plastikbeutel geben, gut verschließen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Zitronenschale danach entfernen, den Gin aufbewahren, er wird weiterverwendet.

Den Lachs sehr fein würfeln und dann mit den restlichen Zutaten und dem Gin aus dem Beutel vermischen. Tatar mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Dazu passen ein geröstetes Weißbrot und Gurkensalat.