

Landfrauenküche | Limetten-Lachs-Tatar mit Dill-Creme

Zutaten für 4 Personen

Für das Tatar:

- 600 g frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten, ersatzweise Räucherlachs
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, unbehandelt
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Crème fraîche
- Feines Meersalz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Dill-Creme:

- 1/2 Bund Dill
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL Senf
- Salz

Zubereitung:

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel mischen und kühl stellen.

Limette heiß waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Lachs-Tatar mit Limettensaft, Limettenschale und Olivenöl mischen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Crème fraîche unterheben.

Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und sehr fein hacken. Crème fraîche, Senf und Dill verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Lachs-Tatar mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen und auf Tellern verteilen. Jeweils mit 1 Klecks Dill-Creme servieren.

Rezept: Simone Stahl

Quelle: Landfrauenküche 2011
