



Carrosserie & Crash-Fullservice  
Werbetechnik & Beschriftungen  
Nasslack & Pulverbeschichtung

## Lachstatar mit Gurkensalat

### Zutaten - 2 Personen

600 Stück	Bio-Zitrone, 1/2 abgeriebene Schale und 2 EL Saft
1 Esslöffel	Rapsöl
1 Stück	Gurke
2 Esslöffel	Dill, fein geschnitten
0.25 Teelöffel	Salz
wenig	Pfeffer
350 g	Lachsrückenfilet, in Würfel
1 Stück	rote Zwiebeln, 1/2 fein gehackt, Rest in feinen Ringen
2 Esslöffel	Kapern
1 Esslöffel	Honigsenf
0.5 Teelöffel	Salz
wenig	Pfeffer
wenig	Kresse



### Zubereitung

- 1) Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren. Gurke und Dill begeben, mischen, würzen.
- 2) Lachs und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, restlichen Zitronensaft begeben, mischen.
- 3) Einen Ausstecher von ca. 9 cm Ø auf einen Teller stellen, die Hälfte des Tatars hineingeben, etwas andrücken, Ausstecher entfernen. Restliche Portion gleich anrichten. Mit der Kresse und den beiseite gestellten Zwiebelringen garnieren, Gurkensalat dazu servieren.