



Lachstatar

Eine Vorspeise, die ruck zuck fertig ist und absolut gelingsicher! Das Lachstatar ist ein perfekter Starter fürs Menü. Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Räucherlachs
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Limette
- 1/2 TL Honig
- 1/2 TL Kräutersalz "Almbrotzeit" gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 60 g Schmand
- 1 TL Kräutermischung "Vive la Provence"
- etwas Kresse oder Schnittlauch

Den Räucherlachs sowie die Zwiebel sehr klein würfeln. In eine Schüssel geben und mit dem Saft der Limette, Honig, Olivenöl, Petersilie und dem "Almbrotzeit" gut vermengen. Die Masse entweder in 4 kleine Gläschen oder in einem Vorspeisenring ca. 5cm Durchmesser geben und vorsichtig auf einem Teller anrichten. Den Schmand mit dem "Vive la Provence" verrühren und mit 2 Teelöffel kleine Nockerl formen und auf das Lachstatar setzten. Mit Kresse oder Schnittlauch garnieren. **Tipp:** In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und mit etwas "Sommer auf der Alm" würzen, ein paar Scheiben Weißbrot darin kross braten und zum Tatar servieren. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!