



Müsli-Brot mit Lachstatar

Zubereitung

1. Etwas Schnittlauch zum Garnieren zur Seite legen. Den Lachs mit einem sehr scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel und den Schnittlauch fein hacken und mit dem Lachs vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Öl abschmecken.
2. Schmand mit dem Zitronensaft verrühren. Den Meerrettich unter die Creme heben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die Brotscheiben vierteln, mit der Meerrettichcreme bestreichen und das Tatar darüber geben. Mit Schnittlauch garnieren.



Zutaten

4 Scheiben Mestemacher Müsli-Brot

Für das Tatar:

150 g rohes Lachsfilet

1 kleine rote Zwiebel

1/2 Bund Schnittlauch

1 EL Zitronensaft

1 TL Olivenöl

Für die Meerrettichcreme:

50 g Schmand

20 ml Zitronensaft

1 EL frisch geriebener Meerrettich

Salz, Pfeffer, etwas Zucker nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen