

## Wildlachstatar

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 280 g Wildlachs MSC, geräuchert
- ½ Zitrone, Saft und Schalenabrieb
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Meerrettichcrème
- 1 EL Kapern, fein gehackt
- 1 Schalotte



Garnitur: Kapern, Zwiebelsprossen

### Zubereitung:

Den Wildlachs in Streifen und danach diese in feinste Würfelchen schneiden. Die Lachswürfelchen in einer Schüssel mit dem Saft und dem Schalenabrieb der Zitrone, der Crème fraîche, der Meerrettichcrème sowie den fein gehackten Kapern vermischen. Die Schalotte schälen und mit einer feinen Raffel raffeln und ebenfalls untermischen. Alles gut zu einer homogenen Masse verrühren und mit Hilfe eines Servierrings auf Tellern anrichten. Mit Kapern und Zwiebelsprossen garnieren und mit Toastbrot als Vorspeise servieren.

Bemerkung: Wer's gerne scharf mag, kann noch einen Spritzer Tabasco dazugeben.

\*\*\*