

Rezept des Monats Oktober 2010

Lachstartar à la Lachs & Lotte

für 4 Personen als Vorspeise:

ca. 300 gr. erstklassiges Lachsfilet
1 - 2 EL Kapern, oder ½ Bund Dill, oder 1 -2 Cornichons
2 Schalotten
nach Geschmack 1 kl. Knoblauchzehe
geriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
3 EL feines Olivenöl
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, eine Prise Cayenne

Das Lachsfilet von der Haut ziehen und in sehr feine Würfelchen schneiden. Die übrigen Zutaten ebenfalls möglichst fein schneiden bzw. hacken und alles vermischen.

Vor dem Servieren mindestens ½ Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Abschmecken, evtl. nachwürzen und noch einmal einen Esslöffel Olivenöl durchmengen.

Serviervorschläge:

- einfach auf gebutterte Baguettescheiben geben, super ist noch eine Prise Fleur de Sel oben drüber
- mit einem ordentlichen Klacks angerührter Creme Fraiche und einem Löffelchen Forellenkaviar auf ein paar leicht angemachten Salatblättern servieren.
- mit Matjes, Räucherlachs und Heringssalat als Teil eines Meeresbuffet-Tellers
- und, und , und....

Tipp: Keinen Zitronensaft zugeben! Der gart den Fisch und macht das Ganze schnell unansehnlich!