



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Wildlachs-Ei Tatar

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 250g geräucherter
Alaska Wildlachs | in kleine Stücke schneiden und in eine
Schüssel geben |
| 2 hart gekochte Eier | in kleine Stücke schneiden und zum Lachs
beigeben |
| 200g Crème Fraîche | unter den Lachs und die Eier rühren |
| 1 kleiner Bund Schnittlauch | fein schneiden und unter die Masse rühren |
| 2-3 TL Balsamico crème
schwarzer gemahlener Pfeffer
Kräutersalz | das Tatar mit der Balsamico crème,
wenig Pfeffer und Kräutersalz würzen |
| Zitronensaft (frisch) | zum Schluss noch einen Schuss frisch
gepresster Zitronensaft darunter mischen |

Das fertige Tatar eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen und anschliessend servieren.

Tipp:

Toasten Sie das Brot vorher leicht knusprig an