



Lachs Tatar mit kleinen Schnittlauch - Reibekuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte kalte Vorspeisen Küche, maritim, lecker, schmackig

Zutaten

- Für das Lachstatar:
- 400 - 450 g taufrisches Lachsfilet ohne Haut
- 2 Schalotten
- 50 g dreifarbiges Paprika,
- 1 El frischer Dil, gehackt
- Etwas weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer oder gemahlener Chili
- Für die Reibekuchen
- 600 - 800 g geschälte Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 El Mehl
- 1 mittelgroße, geriebene Zwiebel
- Frischer Schnittlauch
- Creme fraiche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Lachstatar:

Schritt2

Das Lachsfilet bitte recht klein würfeln, ebenso die Schalotten und den blanchierten, enthäuteten Paprika.

Schritt3

Alles zusammen mit etwas Balsamico, einem guten Meersalz, gemahlenem weißen Pfeffer oder Chili, 1 Prise Zucker und Olivenöl anmachen, mit frischem Schnittlauch versetzen.

Schritt4

Die Reibekuchen:

Schritt5

Die geschälten Kartoffeln auf einer herkömmlichen Küchenreibe zur Hälfte fein reiben und zur Hälfte in ganz dünne Streifen hobeln.

Schritt6

Auf ein Küchensieb leeren und etwas ablaufen lassen. Ausdrücken, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Das Mehl und die Eier dazu geben und alles zu einem schlanken Teig verarbeiten. Frischen Schnittlauch dazu geben und In heißem Öl , kleine, krosse Puffer herraus braten

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Lachstatar in der Tellermitte in einem Ring placieren und mit angemachten, bunten Blattsalaten umlegen.

Schritt10

Etwas Crème fraiche mit frischem Dill und Senf, Salz, Zucker und gemahlenem weißem Pfeffer abgeschmeckt, extra reichen;

Schritt11

Dazu einen frischen, trockenen Weißwein, ein frisch gezapftes Bier sowie einen eisgekühlten Aquavite reichen.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte **Tags:** lachs, reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-tatar-mit-kleinen-schnittlauch-reibekuchen/>