

Wildlachs Tatar Canapèes



- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der Renner bei jedem Stehempfang

Zutaten

- Knuspriges Baguette oder Toastbrot ohne Rinde
- Etwas Butter zum Bestreichen
- 250 g taufrisches Wildlachsfilet
- 5 - 6 ganz fein gehackte Murcia Kapern
- Saft und Abrieb von 1/2 Limone
- Etwas frischer Dill, gehackt
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 1 Teelöffel sehr fein gewürfelter Chili
- Einige Blätter Frisée Salat (krause Endivie)
- 1 El weißer Balsamico

- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Dressing:

Schritt3

Den Abrieb einer ½ Limone und den Saft einer ganzen Limone, sowie 1 El weißer Balsamico in eine Salatschüssel geben, dazu etwas Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer.

Schritt4

Alles mit nativem Olivenöl aufschlagen, die gehackten Kapern, Chili und den gehackten Dill hinzufügen.

Schritt5

Das Lachstatar:

Schritt6

Den frischen Lachs mit einem recht scharfen Messer zunächst in dünne Scheiben und dann in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt7

Mit dem Dressing anmachen, etwas ziehen lassen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das gebutterte Brot zunächst mit einem Frisèe Blättchen belegen und das Lachtatar „üppig“ aufhäufeln.

Schritt10

Mit etwas Senf Crème oder Sahne Meerrettich garnieren und einem Dillsträußchen garnieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** tatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildlachs-tatar-canapees/>