



Lachstatar

Zutaten:

400 g Lachs
4 Zweige Basilikum
1 kl. Bund Schnittlauch
30 ml Olivenöl
60 ml Mineralwasser, eiskalt
Salz
Pfeffer
1 Zweig Koriander
100 g Wildkräutersalat
20 ml Balsamico-Essig
20 ml Olivenöl
20 ml Walnussöl
20 ml Sesamöl
10 g Salz
Saft einer Zitrone



Zubereitung:

Lachs fein würfeln. Basilikum, Schnittlauch und Koriander fein schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl, Mineralwasser und Saft einer Zitrone zugeben und kräftig vermengen bis eine Emulsion entsteht.

Salat waschen und abtropfen lassen.

Essig mit Ölen mischen und den Salat damit marinieren.

Tatar mit Salat anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHEBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de