



LACHSTATAR

ZUTATEN

- 3** Petersilienzweige
- 1** kleine Zwiebel
- 5 g** Zitronensaft
- 80 g** Crème fraîche
- ½ TL** Senf
- Pfeffer
- Salz
- 200 g** Lachs geräuchert und geschnitten

- 100 g** Crème fraîche
- ¼ TL** Wasabi-Paste
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Petersilie und Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 7 hacken
2. Zitronensaft, Crème fraîche, Senf und Gewürze begeben, 5 Sek. / Stufe 3 mischen und umfüllen
3. Lachs in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
4. Rühraufsatz einsetzen und Marinade wieder zugeben
5. Alles zusammen 5 – 10 Sek. / Stufe 3 mischen
6. Restliche Crème fraîche, Wasabi und Gewürze in einem Schälchen mischen und zusammen mit Tatar anrichten

TIPP

Mit Brioche oder Toast servieren oder als Ravioli-Füllung verwenden.