



# 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/>