

## 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 Frisée Blättchen belegen und das Lachstatar „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/>