

# Norwegisches Lachstartar

Zutaten für vier Personen:

500g norwegisches Lachsfilet

½ Salatgurke, 1 EL scharfer Senf, 1 EL fein gehackter Dill

1 Prise Salz, 4 Scheiben Baguette, 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Den Lachs in kleine Würfel schneiden.
2. Die Salatgurke schälen, die Kernmasse entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Salatschüssel vorsichtig die Gurke, den Lachs, den Dill, den Senf und eine Prise Salz miteinander vermengen.
4. Die Mischung abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.
5. Das Tartar mit einer Scheibe geröstetem Baguette und einer Zitronenscheibe anrichten.

**TIPP:** Servieren Sie das Lachstartar in einem Martiniglas auf einem Salatblatt. Unter dem Salatblatt können Sie Eiswürfel platzieren – das sieht toll aus und hält frisch.