

Forellentatar mit Schnittlauch

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

1 Schalotte
300 g geräucherte Forellenfilets
½ Bund Schnittlauch
1 EL Mayonnaise
2 EL Crème fraîche
3 EL Meerrettichschaum
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toast

Schalotte hacken. Fischfilets in Würfelchen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Beiseitestellen. Fisch, Schalotte, Mayonnaise, Crème fraîche und Meerrettichschaum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot in einer Pfanne kurz anrösten. Toast in Streifen schneiden. Tatar in kleine Gläser füllen. Tatar-Shots mit Toastbrot anrichten. Schnittlauch darüberstreuen und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

Pro Person ca. 20 g Eiweiss, 10 g Fett,
13 g Kohlenhydrate, 900 kJ/220 kcal

