

Räucherlachs-Tartar

Bild folgt

250 gr	Räucherlachs
1	Gewürzgurke, fein püriert
3 – 4	Stengel Dill, fein geschnitten
1 EL	Meerrettichschaum
1	kleine Zwiebl, fein gehackt
einige	kapern, fein gehackt
250 gr	Crème fraîche oder Schmand
	Pfeffer aus der Mühle

Den Räucherlachs fein würfeln.

Gewürzgurke, Dill, Kapern und Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Meerrettichschaum und dem Räucherlachs mischen.

Crème fraîche oder Schmand dazugeben und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Servieren mit Toastbrot oder auch beliebige Brotsorten.