

## ***Räucherlachs-Tatar***



### **Zutaten für 4 Portionen:**

1	Limette
1	Lauchzwiebel
250 gr	Räucherlachs
1 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
	Gartenkresse

Limette halbieren und auspressen.

Lauchzwiebel putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und grob hacken.  
Lachs fein würfeln, mit Lauchzwiebel, Öl und Limettensaft vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe von Vorspeisenringen (ca. 4 cm Ø) anrichten.

Tatar mit Gartenkresse garnieren.