

Räucherlachs-Tatar mit Randen



Zutaten für 4 Portionen:

3	Randen, gekocht
2 Pkt.	Frischkäse
250 gr	Räucherlachs
	Salz, Pfeffer
	Gartenkresse

Lachs und Randen klein würfeln.

Wenig Lachs und Randen beiseite stellen.

Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs und Frischkäse schichtweise in Vorspeisenringe (ca. 7cm) einfüllen und anschliessend 1 Stunde kalt stellen.

Vorspeisenringe entfernen, mit restlichem Lachs und Randen garnieren.

Tatar mit Gartenkresse garnieren.