

Lachstartar mit Kapern

Vorspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Paprikaschote rot	St.	1 klein	1 groß
Schalotten	St.	2	3
Schnittlauch	Bund	1	1½
frischer Wildlachs	g	600	900
Kapern	EL	2	3
Zitronensaft	EL	2	3
Eigelb	St.	1	2
Olivensöl	TL	1	1½
Salz, Pfeffer schwarz			

VORBEREITEN:

1. Paprikaschote häuten und sehr klein würfeln.
2. Schalotten fein hacken.
3. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
4. Lachs kalt abspülen, enthäuten, entgräten und mit scharfem Messer sehr fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Alle vorbereiteten Zutaten mit Kapern, Eigelb, Öl gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Toast mit Butter
- * Champagner

➔ *Man kann die Zutaten auch getrennt anrichten und erst bei Tisch alles mischen.*