

# Lachsforellen-Tartar-Häppchen

## Zutaten | 4 Portionen

400 g	Lachsforellenfilets, sehr frisch oder dry-aged
1 kleine	rote Zwiebel
1 Tl	Limetten-Saft
3-4 Zweige	Koriander
3-4 Zweige	Dill
50 ml	Buttermilch
300 g	Frischkäse
1 EL	Wasabi-Paste
4 Scheiben	Pumpernickel
	Lachsforellen-Kaviar für die Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Die Lachsforelle von der Haut lösen und in Würfel schneiden.
- Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln.
- Fischwürfel, Zwiebelwürfel, Limetten-Saft und Sesamöl mischen.
- Kräuter waschen, trockentupfen, fein hacken, ebenfalls mit dem Fisch vermengen.
- Für die Creme Buttermilch, Frischkäse und Wasabi-Paste glatrühren.
- Mit einer Spritztülle die Buttermilch-Wasabi-Creme auf dem Pumpernickel verteilen und das Lachsforellen-Tartar darauf anrichten.
- Wer möchte, kann jeweils ein kleines Häufchen Lachsforellen-Kaviar darauf setzen.
- Dazu schmeckt ein frischer Gurkensalat.

## Tipp:

Je größer die Lachsforellen-Würfel geschnitten werden, desto mehr Biss behält sie.

3

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
231 kcal	14,9 g	11 g	13,9 g	42,7 mg