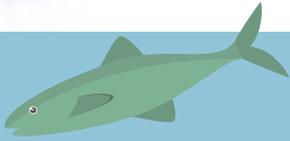




© amhc-design



GESUND & LECKER

# Mediterranes Lachstatar

## Einkaufsliste:

- 150 g geräucherter Lachs von Schekerka
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Handvoll Radieschen
- Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mandarinschale (kann auch getrocknete sein)
- Zitronensaft
- Olivenöl

Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Salz & Zucker marinieren.

Lachs in kleine Würfelchen & Knoblauch in feine Ringe schneiden.

Die Schale der Zitrone fein abreiben & den Saft auspressen.

Lachs & Knoblauch vermengen, mit Salz (wenig!), Pfeffer, Zitronenschale, Chili & Olivenöl gut vermischen.

Als letztes den Zitronensaft untermischen.

Die Lachswürfelchen sind bereits vom Olivenöl überzogen - dann kann die Säure nicht so stark angreifen & den Lachs verfärben.

Nach Geschmack abschmecken.

Den Radieschensalat mit der abgeriebenen Mandarinschale, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft & Olivenöl abschmecken.

## Anrichten:

Den Radieschensalat in einen Anrichtring geben & festdrücken.

Das Lachstatar aufsetzen & ebenfalls andrücken. Ein paar Kräuter mit Olivenöl pürieren & mit einem Löffel um den Salat verteilen.

Den Ring abziehen.