

Zutaten

- 400 g Lachsfilet, entgrätet und ohne Haut
- 1 kleine Schalotte, fein geschnitten
- 1 EL groben Senf
- Abrieb von einer halben Zitrone
- 2 EL in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Vorspeise

Lachstatar

Entdecken Sie unser leckeres Lachstatar-Rezept! Perfekt für besondere Anlässe. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Lachsfilet in feine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.