

Räucherlachs-Tatar auf Roter Bete, Creme-fraiche, Brotchips und Petersilien-Mandel-Pesto



- Räucherlachs
- Gekochte Rote Bete
- Crème fraiche
- Rapsöl
- Petersilie
- 2 Bund Rucola
- Parmesan
- Knoblauch
- Zitrone
- Orange
- Balsamico

Den Lachs in feine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit Zitronen- und Orangenanrieb abschmecken. Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und mit Zucker und Balsamico marinieren, anschließend in Kreisform auf den Teller legen. Crème fraiche, Petersilie, Zitrone und Knoblauch mischen und abschmecken. Für das Pesto Rucola, Petersilie, Salz und Parmesan in den Mixer packen und fein mixen.



isar · donau · wald

Baguette in feine Scheiben schneiden und in Rapsöl ausbacken. Das Tatar im Ring auf die Rote Bete anrichten, Pesto außen herumziehen und Brotchips darauf legen.