



LACHS – TATAR AUF GURKENSPAGHETTI

Zutaten: 4 Portionen

Lachs-Tatar: 20´ Räucherlachs, 1 B. creme fraîche Natur, frischer Dill, etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Gurkenspaghetti: 1 Stk. Salatgurke, Salz, Olivenöl, Zitronensaft.

Dillsauce: etwas Sauerrahm, Dill, Salz.

ZUBEREITUNG

- Lachsscheiben in ganz kleine Würfel schneiden, mit creme fraîche, Öl und etwas Zitronensaft vermengen
- Dill fein schneiden und einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecke
- **Gurkenspaghetti:** Gurke schälen, mit dem Julieneschneider längs der Gurke Spaghetti schneiden, mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft marinieren
- **Dillsauce:** Dill fein schneiden, mit Sauerrahm mixen, salzen
- Anrichten

