

Tartar von geräucherten Forellenfilets

nach Rezept von Dani Aschwanden
Rezept für 6 – 8 Gäste

6 Stk.	Forellenfilets, warm oder kalt geräuchert	mit der Gabel in kleine Stücke zerdrücken
1 Stk.	Limette, Saft	dazu
¼	Salatgurke	
1	Zwiebel, mittel	
1	Tomate	
1	Frühlingszwiebel	alles in kleine Würfel (5x5 mm) Schneiden
3 EL	Olivenöl	
1 EL	Essig weiss	
1 EL	Koreander oder Basilikum gehackt	dazu und alles gut mischen

Anrichten

Auf Teller in Ring oder als Nocken anrichten. Salatbouquet mit asiatischer Salatsauce dazu.