



Räucherlachstartar MIT ZITRONENFRISCHKÄSE

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 Baguette
2 EL Bayernland Goldbutter

ZUBEREITUNG

1. Der Lachs wird in feine Würfel geschnitten, mit etwas Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt und dann mit dem Frühlingslauch und dem Bayernland Joghurt vermischt.
2. Der Bayernland Farmi Frischkäse wird mit dem Domspitzmilch Schlagrahm, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft vermischt.
3. Für den Gurkensalat werden die Gurke, das Öl, die Schalotte und der Dill vermischt. Der Salat wird mit Pfeffer, Salz, Zucker und Senf mild abgeschmeckt.
4. Die vorbereiteten Komponenten werden danach mit Hilfe eines Servierings auf einen Teller geschichtet. Dabei bildet der Gurkensalat die untere Schicht, darauf kommen dann das Räucherlachstartar und zum Schluss der Zitronenfrischkäse.
5. Für die Beilage werden die Baguette Scheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne in der Goldbutter geröstet und dann mit etwas Salz bestreut. Am besten schmecken die Baguettescheiben, wenn sie lauwarm gegessen werden.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV