



# Lachstatar mit Sharon-Frucht AUF ZITRONENFRISCHKÄSE

3 PERSONEN



CA. 30 MIN.. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

450 g Räucherlachs  
300 g Bayernland Farmi  
Frischkäse Natur  
1 Sharon-Frucht  
Abrieb & Saft einer halben Zitrone  
1 EL Domspitzmilch Schlagrahm  
1 EL helle Sojasauce  
1 Lauchzwiebel  
1 EL Dill, gehackt  
Salz & Pfeffer

Servierring

## ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse mit dem Zitronenabrieb und der Sahne mischen.
2. Anschließend den Räucherlachs und die Sharon-Frucht in feine Stücke schneiden.
3. Die Lauchzwiebel ebenfalls in kleine Ringe schneiden.
4. Den Räucherlachs mit der Sharon-Frucht, dem Olivenöl, dem Zitronensaft, der Sojasauce, dem Dill und der Lauchzwiebel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Tatar anrichten indem zuerst eine Portion Frischkäse in den Servierring gestrichen wird. Darauf wird dann eine Portion Lachstatar gegeben.

SERVIERTIPP: ZUM LACHSTATAR PASST HERVORRAGEND EIN WINTERLICHER FELDSALAT MIT GRANATAPFELDRESSING.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER  
ZUSAMMENARBEIT MIT SCHNELLMALGEKOCHT  
[WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE](http://WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)