Räucherslachstartar mit Zitronenfrischkäse

Dieses raffinierte Kräuterlachstartar mit Zitronenfrischkäse schmeckt erfrischend leicht und ist mit unseren Bayernland Zutaten in wenigen Schritten zubereiten. Es besteht aus drei köstlichen Komponenten: Fein gewürfeltem Lachs mit Frühlingslauch und Bayernland Joghurt, Zitronenfrischkäse, sowie einem leichten Gurkensalat. Tipp: Das Gericht kann leicht vorbereitet werden und je nach Portionsgröße als Hauptgericht oder Vorspeise gegessen werde. Als Beilage passen in etwas Butter angeröstete Scheiben Baguette perfekt.

Mittel

Zubereitung: 45 Min.

Zutaten

Portionen: 4

- 200 g Räucherlachs
- 2 Stängel Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
- 2 EL Bayernland Joghurt
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 200 g Bayernland Farmi Frischkäse Classic
- 3 EL Sahne
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Salatgurke, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL Dill, gehackt
- 0,5 TL Zucker
- 1 TL Senf
- 1 EL Öl
- 1 Baguette
- 2 EL Bayernland Goldbutter

Zubereitung

Schritt 1/5

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.

Schritt 2/5

Der Bayernland Farmi Frischkäse wird mit dem Sahne, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft vermischt.

Schritt 3/5

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.

Schritt 4/5

Die vorbereiteten Komponenten werden danach mit Hilfe eines Servierringes auf einen Teller geschichtet. Dabei bildet der Gurkensalat die untere Schicht, darauf kommen dann das Räucherlachstatar und zum Schluss der Zitronenfrischkäse.

Schritt 5/5

Für die Beilage werden die Baguette Scheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne in der Goldbutter geröstet und dann mit etwas Salz betreut. Am besten schmecken die Baguettescheiben, wenn sie lauwarm gegessen werden.