



Forellentartar

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Forellenfilets, frisch
- 1 Schalotte
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 TL Walnußöl, alternativ Olivenöl EV
- 3 TL Zitronensaft
- 1 Zweig Dill
- 0,5 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 4 Scheiben Vollkornbrot
- Butter nach Bedarf

Zubereitung:

Filets fein würfeln. Schalotte fein hacken, Dill fein waschen, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Alles mischen. Vinaigrette aus Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl herstellen. Über die Mischung geben und mind. 1 Stunde marinieren. Ab und zu vorsichtig mischen. Bällchen mit 2 Teelöffeln formen und gebutterte Vollkornbrotschnittchen dazu reichen.