

## Lachs Tartar (oder Thunfisch Tartar)

(für 4 Personen als Hauptspeise)

### Zutaten:

- 600g geräucherter Lachs
- 1 Bund frischer Dill
- 2 Lauchzwiebeln (Frühlingszwiebeln)
- 150g Cocktailcrevetten geschält, gekocht
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Balsamico-Essig
- Meerrettichschaum
- 8 Cherrytomaten
- 2 gehäufte Teelöffel Kapern aus dem Glas
- 1 Zitrone
- Toastbrot
- Butter

### Vorbereitung:

- Die Lauchzwiebeln rüsten (waschen, schlechte Teile wegschneiden). Das grüne in dünne Scheiben und das weisse in kleine Stückchen schneiden.
- Den Lachs mit einem sehr scharfen Messer (ideal ist ein Keramikmesser) kreuzweise in kleine Würfel schneiden.
- Cherrytomaten waschen und klein schneiden
- Zitrone waschen und in Schnitze schneiden (Kerne entfernen)
- 1 Teelöffel Kapern ganz klein hacken

### Zubereitung:

- Den Tartar in einer grossen Schüssel mit einem Suppenlöffel sehr kräftig mischen aus:
  - Klein gewürfelter Lachs zuerst mit 1 Esslöffel Olivenöl gut mischen
  - kleingeschnittene Lauchzwiebeln
  - Cherrytomaten
  - gezupfter Dill
  - Pfeffer aus der Mühle
  - Salz
  - die feingehackten Kapern
  - 2 ausgepresste Zitronenschnitze
  - 3 Esslöffel Balsamico-Essig
  - 2 Esslöffel Meerrettichschaum oder -creme (aus der Tube oder Box)
- ca. ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen
- Die Portionen in eine passende Form (ca. 150ml) füllen und dann auf die Teller auskippen. Die Form zuvor mit etwas Olivenöl ausreiben. Wenn man keine geeignete Form hat, die Portionen mit dem Löffel auf die Teller verteilen und in schöne Form bringen.

### Tipp:

- Auf den Tellern mit halbierten Cherrytomaten, Crevetten, ein paar Dill-Zweigen, Kapern, einem Zitronenschnitz und etwas Meerrettichschaum dekorieren.
- Die Toastbrotstücken mit einem Toaster am Tisch kross backen und mit etwas Butter bestreichen. Anstelle von Toast passt auch sehr gut ein Baguette-Brot.
- Da man den Lachs sowieso zerkleinert, kann man gut die genauso guten aber viel billigeren Endstücke einkaufen.
- Lachstartar ist auch eine vorzügliche Vorspeise (1/3...1/2 der Mengen verwenden).
- Anstelle von Lachs kann man auch frischen Thunfisch in Sushi Qualität nehmen. Das ist dann die edlere Variante. Alles andere kann man 100% übernehmen.
- Ob es „Tatar“ oder „Tartar“ heisst, ist bei jedem Tartar-Essen ein heiss umstrittenes Gesprächsthema. Gemäss Wikipedia ist Tatar die englische (und deutsche) Schreibweise und Tartare die französische. Und die Schweizer halten sich an keines von beidem und schreiben Tartar. Dem Gaumen ist das aber egal.

