

Lachstatar mit Koriander

Für 4 Portionen

- 2 El Korianderkörner
- 100 ml Olivenöl
- 2 Stängel frischer Koriander
- 200 g Crème Fraîche
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 300 g frischestes Lachsfilet



1. Die Korianderkörner im Mörser zerstoßen, im Olivenöl über nacht durchziehen lassen.
2. Den Koriander waschen, trockenschwenken, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Den Lachs sehr fein hacken und mit 6 El des gefilterten Korianderöls langsam verrühren. Das Lachstatar mit restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
4. Auf vier großen Tellern mit dem angemachten Salat und der Koriander-Crème-Fraîche hübsch anrichten.

Für die Garnitur:

Einige Salatblätter mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht
30 Minuten / Wartezeit: 8 Stunden