



Lachstartar mit Chnoblibrot

Exzellenter Lachs von der alpinen Lachszeit im Misox, sorgfältig geräuchert von Patrik Marxer (dasPure) in Wetzikon. Der feinwürzige Lachs darf nicht mit Gewürzen zugedeckt werden: Zwiebel, etwas Noilly Prat - dem ganz trockenen Wermuth - Kapern, Schnittlauch und wenig Meerrettich. Alles vermischt mit Sauerrahm und wenn überhaupt, nur mit wenig Salz und Pfeffer nachgewürzt.

Das Tartar sollte ganz frisch zubereitet werden und höchstens eine bis 2 Stunden ziehen, damit die frische Konsistenz des Lachs erhalten bleibt.

Zusammen mit Chnoblibrot ist das eine wahrlich festliche Vorspeise.

Zutaten (2 Vorspeisen)

120g	geräucherter Lachs
2Tl	Noilly Prat
1	kleine Zwiebel
2El	Kapern
1Bund	Schnittlauch
1 1/2Tl	Meerrettichpaste
1El	Sauerrahm (20g)
	Baguette, Butter,
	Knoblauch, Kräutersalz

Zubereitung

Lachs zu schmalen, ca. 2 cm langen Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Noilly Prat sorgfältig untermischen. Etwas ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kapern unter

fließendem Wasser abspülen und grob hacken. Alles zum Lachs geben.
Meerrettichpaste und Sauerrahm vermischen und sorgfältig unter das Tartar ziehen.
Eventuell mit wenig Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für das Chnoblibrot Butter, Knoblauch und Kräutersalz vermischen. Baguettescheiben damit üppig bestreichen und im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Tartar mit Hilfe eines Metallrings auf einem Teller anrichten.

Garnitur (Eine Variante):

Mit etwas feingeschnittenem Eisbergsalat, Portulak oder Kresse umstreuen. Drei feingeschnittene Peperoncinischeibchen auf das Lachstartar legen. Chnoblibrot dazulegen.



