

Fisch - Tartar

Zutaten für vier Personen

- 300 g Lachs oder Filets von Rotzungen, Felchen etc., fein gehackt
- 100 g Kresse, als Garnitur
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Zwiebel in Ringe geschnitten
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Weisswein
- weisser Pfeffer
- Salz
- Zwiebelpulver
- schwarze Oliven

Zubereitung

- Alle Zutaten gut vermischen mit dem Fischgehacktem. Kühl stellen.
- Auf Kresse anrichten und mit Oliven und Zwiebelringen garnieren.
- Dazu reicht man Toast - eventuell mit Butter.
- Fischtartar ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen vor dem servieren.