



Unser heutiges Rezept für Sie

Lachstatar auf winterlichem Salat

Mit Feta und Himbeeren.

Zutatenliste

Für 4 Portionen:

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Portionen Lachstatar
- 5 Radieschen
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Radicchio
- 1 Handvoll Feldsalat
- 1 Handvoll Friséesalat
- 2 EL Himbeerfruchtessig
- 4 EL steirisches Kürbiskernöl
- 100 g Fetakäse
- 2 Packungen Himbeeren
- Lebkuchengewürz
- Senf-Dill-Sauce
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zitrone heiß abwaschen und vorsichtig die Schale abreiben. Lachstatar auf den Tellern anrichten, mit Zitronenabrieb und Lebkuchengewürz würzen.
2. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Salate waschen, klein zupfen, neben dem Lachstatar anrichten, mit Himbeerfruchtessig und Kürbiskernöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta Käse klein würfeln. Frische Himbeeren waschen.
3. Salat und Lachstatar mit Himbeeren, Feta Würfeln, Radieschen Scheiben und einem Klecks Senf-Dill-Sauce garnieren. Nach Belieben noch mit Schnittlauch bestreuen.