



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

# **Lachstatar mit Äpfeln**

*Rezept und Foto Miriam*

## **Zutaten**

2-3 Personen

2 Äpfel

1 rote Zwiebel

2 TL Zitronensaft

200 g geräucherter Lachs

150 g Joghurt griechische Art

50 g Meerrettichschaum

2 EL Dill

Pfeffer aus der Mühle

Meersalz nach Belieben



## **Salat**

2 Essl. Weisser Balsamico

3 Essl. Rapsöl

Pfeffer, Chilsalz, etwas Honig

für Garnitur Balsamico rot

## **Zubereitung**

1 Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln.

Salatsauce zubereiten, den Salat darin schwenken und auf einem Teller anrichten, Apfelscheiben mit etwas rotem Balsamico garnieren.

1 Apfel und Zwiebel schälen. Beides fein schneiden (ich habe dafür den Zwiebelhacker benutzt) mit Zitronen Saft beträufeln. Lachs ebenfalls in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Meerrettich, Joghurt, Pfeffer und etwas Meersalz sowie Dill unterrühren.

Das Tatar mit einem Servierring auf den vorbereiteten Salat geben. Mit Dill Garnieren.

**Tip** Das Tatar kann sehr gut vorbereitet und im Kühlschrank für einige Stunden aufbewahrt werden!