



*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 geräucher Lachs  
150 g Joghurt griechische Art  
50 g Meerrettichschaum  
2 EL Dill  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz nach Belieben



## **Salat**

2 Esslf. Weisser Balsamico  
3 Esslf. 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 benützt) 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!