

AUFGETISCHT AM SONNTAG: FELDKIRCH

REZEPTE

TATAR VOM SAIBLING MIT GURKENKALTSCHALE

Zutaten für 4 Personen

1 fangfrisches Saiblingsfilet - ca. 300-400g
Schnittlauch
3 Gurken
1/2 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Dill
etwas Dill zum Garnieren
4 El Olivenöl
Salz



Zubereitung

Die Gurken schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Die 1/2 Knoblauchzehe klein schneiden.

Knoblauch - Dill und Olivenöl unter die Gurken mischen, einsalzen (ca. 1/2 - 1 TL) und im Kühlschrank 10 Minuten ziehen lassen.

Mixen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.