

## Aufgetischt

Donnerstag, 26. Oktober 2017



### Tatar vom Saibling mit Gurkenkaltschale

#### Zutaten für 4 Personen:

1 fangfrisches Saiblingsfilet ca. 300-400g  
Schnittlauch  
3 Gurken  
1/2 St. 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) im Kühlschrank 10 min. ziehen lassen. Mixen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Saiblingsfilet zupfen - von der Haut entfernen und ganz fein schneiden, feingeschnitten Schnittlauch zugeben, mit Salz und Olivenöl abschmecken.