***Tartare von der Lavanttaler Räucherforelle***

4 Portionen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten:** |  |  |
| 20 | dag | Geräuchertes Forellenfilet vom „Forellenhof Marzi“ |
| 6 | dag | Creme fraiche |
| 5 | dag | Zwiebeln |
|  |  | Salz, Pfeffer, Zitronensaft |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Garnitur:** |  |  |
|  |  | Vogerlsalat |
|  |  | Eichblattsalat |
|  |  | Zitrone |
|  |  | Dille |
|  |  | Brotscheibe |
|  |  | Balsamico-Essenz |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Zubereitung:** |  | **1.** Räucherforellenfilet von Haut befreien und kleinwürfelig schneiden |
|  |  | **2.** Zwiebel kleinwürfelig schneiden |
|  |  | **3.** alle Zutaten vermengen, würzen, abschmecken |
|  |  | **4.** anrichten und garnieren |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | DSC_0986 |

