



# Lachstatar

## Zutaten:

400 g Lachs  
4 Zweige Basilikum  
1 kl. Bund Schnittlauch  
30 ml Olivenöl  
60 ml Mineralwasser, eiskalt  
Salz  
Pfeffer  
1 Zweig Koriander  
100 g Wildkräutersalat  
20 ml Balsamico-Essig  
20 ml Olivenöl  
20 ml Walnussöl  
20 ml Sesamöl  
10 g Salz  
Saft einer Zitrone



## Zubereitung:

Lachs fein würfeln. Basilikum, Schnittlauch und Koriander fein schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl, Mineralwasser und Saft einer Zitrone zugeben und kräftig vermengen bis eine Emulsion entsteht.

Salat waschen und abtropfen lassen.

Essig mit Ölen mischen und den Salat damit marinieren.

Tatar mit Salat anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

# Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHEBERGPALAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden  
0351.48484801 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)