



Ölz Butter Toast

Lauwarmes Lachs-Tatar mit Ingwer und Chili

Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
300 g Lachs Sushiqualität
4 EL Butter
2 Schalotten
1 Zitrone
1 EL gehackter Ingwer
frischer gehackter Koriander
1 Prise Zucker
3 rote Chilischoten
aus der Tube
Salz

Zubereitungszeit

10 min

1. Den Lachs in feine Würfel schneiden. Die Schalotten fein hacken. Die Bio Zitrone heiß waschen und Zesten reißen.
2. Die Ölz Butter Toastscheiben knusprig rösten und Kreise ausstechen. Die Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. In einer Pfanne Butter schmelzen salzen, pfeffern und leicht bräunen (Nussbutter). Die Chilis in die Nussbutter (Nussbutter = braune Butter) legen. Den Lachs mit Ingwer, Schalotte und gehackten Zesten vermengen. Die noch warme geschmolzene Butter darüber gießen und vorsichtig durchmengen. Die Zitrone darüber pressen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Sojasoße abschmecken. Gehackten Koriander untermischen.
3. Die gerösteten Toastscheiben dünn mit Wasabi bestreichen und das lauwarme Tatar darauf anrichten, mit Koriander oder Zwiebelspalten garnieren.
4. Sofort servieren & genießen!