

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 Toast Scheiben 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 Zwiebelsprossen garnieren.
- 4. Sofort servieren & genießen!