



Ölz Riesen Toast

Lachstartar mit Ingwer, süßem Senf und Jungzwiebeln



1. Lachsfilet in 1cm Würfel schneiden, Apfelwürfel, Ingwer, Zitronensaft, Sojasauce, süßer Senf, Creme Fraiche, Honig, etwas Salz und Zucker glatt rühren.
2. Die Lachs Würfel damit gut marinieren, evtl. etwas nachsalzen.
3. Mit den Frühlingszwiebelscheiben bestreuen, locker auf den warm getoasteten Ölz Riesen Toast Scheiben anrichten oder separat servieren

Zutaten

einige Scheiben Ölz Riesen Toast (nach Bedarf)
240 g Lachsfilet (zugeputzt)
80 g Granny Smith Apfel in kleine Würfel
geschnitten
1/2 TL frisch geriebener Ingwer
1/2 Stück Zitrone entsaftet
ein paar Spritzer Sojasauce
20 g süßer Senf (Weißwurstsenf)
1 EL Creme Fraiche
1 TL Honig
Salz
1 Prise Zucker
60 g in feine Scheiben geschnittene Jungzwiebeln

Zubereitungszeit

15 min

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

