

# Lachstatar mit Limettencreme

## Zutaten:

- Frischer Lachs
- Räucherlachs
- Limettensaft
- Limettenschale
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Dill
- Chili

Den Lachs und den Räucherlachs sehr fein schneiden. Auf keinen Fall durch den Fleischwolf drehen. Dazu benötigt man ein sehr feines Messer.

Unter das Lachstatar mischt man den Saft einer Limette und einer Zitrone. Man schmeckt alles mit Dill, Salz, Pfeffer und Chili ab. Das Tatar lässt man mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

## Limettencreme:

- Creme fraiche
- Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Limettenschale und Saft

Die Sahne steif schlagen und mit Creme fraiche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.