

Lachs-Tatar

Zubereitungszeit **45 Minuten**
Kalorien pro Portion **134**



Zutaten für 4 Personen

150 g Lachsfilet
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1/2 Birnen
2 Schalotten
3 Stängel Petersilie
50 g Frischkäse
20 Blinis
30 g Keta-Kaviar
Kerbel

1. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und mit natürlich gebrauter Sojasauce würzen, dann etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Birne, Schalotten und Koriander fein hacken.
3. Die vorgewürzten Lachsscheiben fein hacken und mit Birne, Schalotten und Koriander vermengen.
4. Frischkäse auf die Blinis streichen und darauf Lachs-Tatar geben.
5. Keta-Kaviar und Kerbel darauf dekorieren.
6. Zum Essen ein paar Tropfen natürlich gebraute Sojasauce darüber geben.

Guten Appetit!