


# Lachs-Tatar mit warmem Karotten-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/22/lachs-tatar-mit-warmem-karotten-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/22/lachs-tatar-mit-warmem-karotten-salat/)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Tatar:

- 250g geräucherter Lachs
- 4 Stiele Zitronenmelisse
- 80g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

### Für den Salat:

- 2 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

1 Zitrone

### Zubereitung:

Den Lachs von der Haut schneiden und mit einem großen Messer ganz fein hacken. Die Zitronenmelisse ebenfalls fein hacken. Beide Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und nur wenig Salz abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Crème fraîche unter den Lachs geben und mit der Hälfte des Zitronensaftes gut vermengen.

Das Lachs-Tatar mit 2 Esslöffeln nockenförmig auf Tellern anrichten.

Die Karotten schälen, mit einem Sparschäler in feine, hauchdünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl erwärmen. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird. Dijon-Senf, restlichen Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenmelisse zu den warmen Karotten geben und am Lachs-Tatar anrichten.

Rezept: Steffen Henssler