

## Lachs-Tatar auf Schwarzbrot

### Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Lachsfilet
- ½ Gurke
- 4 Zweige Dill
- 1 Limette
- 1 Peperoni
- 50 g Crème fraîche
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 4 Radieschen

Das Lachsfilet mit einem Messer in feine Würfel schneiden. Gurke, Peperoni und Schalotte ebenfalls würfeln. Dill hacken, mit Crème fraîche und Limettensaft verrühren und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Radieschen in Stifte schneiden. Das Tatar abschmecken und auf Schwarzbrotstücken streichen. Mit den Radieschen-Stiften und etwas Dill garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 08.01.2019

Koch/Köchin: Johannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)