

# Lachs-Tatar

## Zutaten

Tatar:

- 400-500 g Lachs (Filet ohne Haut)
- 1 Avocado
- 1 Mango

Sauce:

- 1 Stange Zitronengras
- 1 Stück Ingwer (3-5 cm, je nach Geschmack)
- ½ Bund frischen Koriander
- 1-2 EL Sesamöl
- 1 Limette
- mind. 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker, Sweet & Sour Sauce, Reisessig oder süsser, weisser Balsamico, 1 EL Honigsenf

## Zubereitung

Für die Sauce Ingwer und Zitronengras fein hacken und in ein Schälchen geben. Saft der Limette, Honigsenf und alle anderen Zutaten für die Sauce hinzufügen, schön verrühren und abschmecken (keine dunklen Saucen – das sieht dann scheusslich aus!!!).

Lachs in höchstens 1 cm grosse Würfel schneiden; Mango und Avocado ebenso, dabei sollten die Mango und Avocado Stücke nicht grösser sein als der Lachs, sonst stimmt das Geschmacksverhältnis nicht ...

Alles in eine schöne Schüssel füllen, die Sauce dazu und unterrühren (ohne die Avocado zu vermatschen).

Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und fertig.

Mit Baguette, Brioche oder Toast servieren. Kann man aber auch in Reisblätter füllen oder auch einfach nur so geniessen – ohne alles.

Schmeckt genial, ist im Winter eine super Vorspeise und im Sommer ein lecker- frisches Hauptgericht.

Super einfach zu machen, toll auch für viele Leute. Bei uns der absolute Renner bei unseren Freunden und Kindern.

Und keine Angst: Der Fisch wird ja durch die Sauce "gekocht" und behält trotzdem seinen Sushi-Charakter.

Bon Appetit!