

# Tapasbrot mit Lachstatar

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

## für vier Personen, Zubereitung ca. 20 Minuten

[rezept\_trenner type="einkaufszettel"]

- 300 g Graved Lachs
- 1 EL Dill (gehackt)
- 1 Spritzer Limonensaft
- 50 g Schalottenwürfel
- 1 EL Olivenöl con Limone
- 1 TL Senf
- 30 Stück Quely Tapas
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Lachskaviar
- 1 Dillzweig
- Salz
- weißer Pfeffer
- Chili aus der Gewürzmühle
- Korianderbeeren frisch gemahlen aus der Gewürzmühle

[rezept\_trenner type="vorbereitung"]

Keine Vorbereitung notwendig!

[rezept\_trenner type="zubereitung"]

Den Graved Lachs zuerst in dünne Scheiben, dann in Streifen und zum Schluss in kleine Würfel schneiden. Dill, Limonensaft, Schalotten, Olivenöl, Senf, Salz, weißen Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und Korianderbeeren aus der

Gewürzmühle mit dem Lachstatar vermengen. Die Tapasbrotte in der Mitte mit einem spitzen Messer in 2 Hälften (Ober- und Unterteil) teilen. Das Tatar auf die vorbereiteten unteren Tapasbrotteile setzen und mit dem oberen Teil bedecken. Die Crème fraîche in einen Spritzbeutel geben und mit einer kleinen Lochtülle Rosetten auf die oberen Tapasbrothälften spritzen. Mit dem Lachskaviar und den Dillzweigen garnieren.

**Bon profit!**

---