



LACHSTATAR »ORIENTAL«





SALZGARTEN

Eppstein im Taunus

LACHSTATAR

»ORIENTAL«

Der Frankfurter Küchenchef Nils-Levent Grün hat dieses ungemein leckere und aromatische Rezept für SALZGARTEN entwickelt. Den besonderen Pfiff bekommt das Lachstatar durch die Vielfalt der Aromen unseres FLOR DE SAL ORIENTAL.

ZUBEREITUNG

Das frische Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Limettenabrieb, Sesam, und Olivenöl marinieren. Den Lachs samt Marinade für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Koriander in feine Streifen schneiden und dazugeben. Anschließend das Tatar mit FLOR DE SAL ORIENTAL abschmecken und als Nocke mittig auf einem Teller platzieren.

ZUTATEN

- 250 g Lachsfilet ohne Haut
- 1 unbehandelte Limette (Abrieb)
- 2 Stängel Koriandergrün
- 4 Stk. Chip aus arabischem Brot (Luftgetrocknet)
- 1 EL Sesam
- 50 g Wildkräutersalat oder bunt gemischte Blattsalate
- 1 EL Granatapfelsirup
- 1 EL Olivenöl
- FLOR DE SAL ORIENTAL
- Granatapfelkerne zum Garnieren

Den Chip aus Arabischem Brot auf dem Tatar anrichten und Wildkräuter bzw. Salat um das Tatar arrangieren. Das Olivenöl mit dem Granatapfelsirup grob verrühren und auf den Salat träufeln. Zum Schluss mit den wunderbar roten Granatapfelkernen garnieren. Für Augen und Gaumen ein Genuss!



Kleiner Tipp: Schmeckt gut zu den arabischen Beats von Sami Yusuf, den feinen Melodien von Maher Zain oder der bezaubernden Stimme von Rossa.

Komponiert von:
Küchenchef
Nils-Levent Grün

