

# Vorspeise

## Lachstartar mit feiner roter Beete, Frischkäse und Schnittlauch (4 Personen)

### Zutaten:

400g Lachs ohne Haut  
2 EL Olivenöl  
1 EL Panko  
1 Bund Schnittlauch  
3 gekochte Rote Beete  
Apfelessig  
Pflanzenöl  
Salz/ Pfeffer  
150g Frischkäse  
Lebkuchengewürz  
1 Zitrone

### Zubereitung:

Den Lachs nach gräten absuchen und diese Entfernen. Das graue tranige entfernen und danach in Würfel schneiden und einmal kurz drüber hacken.

Tipp: Vor dem hacken gleich etwas Salz dazu geben. Nun das Tartar in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abrieb von einer ½ Zitrone dazugeben. Panko unterrühren und zum Schluss Olivenöl. Den Schnittlauch fein schneiden, ein paar Spitzen zum Garnieren aufheben. Den Schnittlauch dann zum Tartar geben. Eine rote Beete in feine Scheiben schneiden, am besten mit einem Hobel und auf den Teller legen wie Carpaccio. Die anderen beiden in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Abschmecken mit Apfelessig, Salz und Pfeffer und zum Schluss etwas Pflanzenöl. Den Frischkäse mit etwas Lebkuchengewürz, Saft einer halben Zitrone etwas Salz mit einem Schneebesen glattrühren. Nach Möglichkeit in einen Spritzbeutel geben. Das Tartar auf dem Carpaccio anrichten die Rote Beete Würfel darüber verteilen und den Frischkäse nach Belieben punktuell. Die aufgehobenen Schnittlauchspitzen drüberlegen und servieren.

**Guten Appetit!!!**

### Weinempfehlung

Weißer Burgunder vom  
Kalkmergel trocken

### Weingut Jung

Tel. 07275 2229

Alle Zutaten gibt es bei  
**EDEKA Burger** solange der  
Vorrat reicht!

Lachs bitte rechtzeitig vorher  
bei EDEKA bestellen

Tel. 07275 - 989220

**Hinweis:** bei EDEKA Burger  
gibt es sogar den Wein vom  
Weingut Jung!