



Tatare von Wasgauforelle

650 g Forellenfilet ohne Haut und Gräten

50 g feine Schalottenwürfel

0,1 l Sahne

Spritzer Zitronensaft

Salz, weißer Pfeffer

1cl Malteser

2 x Dillzweige

ZUBEREITUNG:

Die Forellenfilets mit einem Messer fein hacken.

Die Gewürze, Sahne, Schalotten, Malteser und etwas gehackter Dill zugeben und gut verrühren.

Nun mit einem Suppenlöffel, den man immer mal wieder in kaltes Wasser taucht, Nocken formen.

Mit einem kleinen Blattsalat anrichten, und mit frischem Weißbrot servieren!

Guten Appetit wünscht Udo Mischler

