

# Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

## Rauchlachs-Gurken-Tatar mit Verjus-Senfsauce

Vorspeise für 2 Personen

### für die Senfsauce

2 EL Verjus  
1 EL Verjus-Senf fein  
2 EL Rapsöl  
ein paar Schnittlauchhalme  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### für das Lachstatar

1 Stück Gurke, ca. 4 cm  
100 g Rauchlachs  
1 sehr kleine Zwiebel  
1 kleiner Bund Schnittlauch  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

**Senfsauce** Verjus und Senf verrühren, mit dem Rapsöl mischen. Den Schnittlauch mit der Schere fein schneiden und dazu geben. Abschmecken.

**Tatar** Die geschälte und entkernte Gurke in aller kleinste Würfelchen schneiden. Leicht salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Kurz abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Lachs in kleinste Würfelchen schneiden. Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Alles mit den Gurkenwürfelchen mischen und 3 – 4 Esslöffel Senfsauce dazu geben. Sorgfältig mischen und mit Pfeffer abschmecken.

Tatar auf 2 Tellern verteilen. Mit zwei Schnittlauchhalme garnieren. Senfsauce separat dazu servieren.