

BROT-TARTAR MIT RÄUCHERFORELLE

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

4 Scheiben	ANKER Meisterstück Roggenbrot (trocken oder vom Vortag), klein gewürfelt
Olivenöl	zum Anrösten
100 g	Räucherforelle, in kleine Stücke zerpfückt
1	rote Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL	Kapern, grob gehackt
1 TL	Dille, gehackt
1 TL	Petersilie, gehackt
2 EL	Olivenöl
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	Zitronensaft
Dille	und Zitronenscheiben für die Deko
Salz,	Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten, bis sie knusprig sind. Salzen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel die Räucherforelle, Zwiebel, Kapern, Dille und Petersilie vermengen. Olivenöl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut durchmischen.
3. Die gerösteten Brotwürfel auf einem Teller anrichten und die Räucherforellen-Masse daraufsetzen (am besten geht das mit einem Anrichte-Ring).
4. Das Brot-Tartar mit Dille und Zitronenscheiben garniert servieren.