

# Tatar vom geräuchertem Saibling in Zitronenbutter an Salat mit Beeren



Rezept für 4 Vorspeisen

## Zutaten

400 gr geräucherter Saibling

150 gr Butter

1 St. Zitrone

150 gr gemischte Beeren

Etwas Salat (z.B. Lollo,  
Radicchio, u.s.w.)

Salz, Pfeffer, Balsamico,  
Olivenöl, Zucker

## Zubereitung

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen, mit Salz, Pfeffer, Saft und Abrieb der Zitrone schaumig rühren.

Den Saibling würfeln, mit der Butter vermengen, in eine Form geben und kalt stellen.

Die Salate waschen und zupfen.

Aus Balsamico, Olivenöl, Salz, Zucker und etwas Wasser ein Dressing erstellen.

Salat und Beeren auf Tellern anrichten, das Tatar schneiden und dazustellen, alles mit dem Dressing beträufeln.



## Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier  
T 0473 641 231 [www.fischzucht.it](http://www.fischzucht.it)