

# SINGLE REZEPT

  
DER FRISCH-FISCH

## Rauchlachs

Tatar mit Spargelsalat und Spiegelei

**1 Person** 140 g Rauchlachs  
Schalotten  
Schnittlauch  
Meerrettichschaum oder Sauerrahm  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gekochte Spargeln  
Kleine Tomaten  
Dressing

1 Ei  
Olivenöl oder Bratbutter



# SINGLE REZEPT

Serie Drei  
45/50

von Andreas Altorfer

## Rauchlachs

Tatar mit Spargelsalat und Spiegelei

Fisch in feine Streifen und dann in kleine Würfel schneiden, mit den fein gehackten Schalotten und dem Schnittlauch gut vermengen. Mit Meerrettichschaum oder Sauerrahm verfeinern und auf dem Teller anrichten. Die geschnittenen Spargeln und die Tomatenschnitze dazugeben, Dressing darüber träufeln. Das gebratene Spiegelei dazu. Servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch frischer Lachs oder Thunfisch und auch jeder Rauchfisch.