

Forellen - Tartar

4-Personen

Zutaten:

3-4	-	frische Forellen
50	-	gr. Mascarpone
1	-	dl. Rahm
1	-	Bund Schnittlauch, fein gehackt
1	-	Bund Petersilie, fein gehackt
1	-	kleine Zwiebel – Frühlingszwiebel, fein gehackt
etwas	-	Zitronensaft
etwas	-	Tabasco
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Die (unbedingt frischen) Forellen filetieren und enthäuten. Im Cutter hacken oder mit dem Messer klein schneiden.

Alle Zutaten in sehr kaltem Zustand vermischen – bis eine „kompakte“ Masse entsteht.

Auf Toast oder frischem dunklen Brot servieren