

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lachsfilet ¹	g	200	400
Nussöl (oder Olivenöl)	EL	1	1½
Toastbrot-scheiben	St.	4	6
Dill (Bund)	St.	1	
einige Tropfen Zitronensaft			
Salz, weißer Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Lachsfilet fein hacken
2. Öl untermischen
3. Zwei Drittel des gehackten Dill untermischen
4. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
5. Im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Brot toasten
2. Mit Lachstartar belegen
3. Mit restlichem Dill bestreuen
4. Anrichten.

¹ Vorzugsweise Wildlachs anstelle Zuchtlachs. Der Lachs muss ganz frisch sein!