



HUG Mini Universal-Tartelettes rund mit Rauchlachstatar

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 20 HUG Mini Universal-Tartelettes rund 3,8 cm

Zutaten:

Rauchlachstatar:

- 100 g Rauchlachs

- 2 El. Creme fraîche
- 1 Tl. gerösteter Sesam
- 1 Tl. gehackter Dill



Zubereitung:

Den Rauchlachs mit dem Messer fein hacken. Die Creme fraîche, den gerösteten Sesam und den gehackten Dill dazugeben und mischen.

Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken (Achtung, der Rauchlachs ist schon gewürzt).

Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Nocken abstechen und in die Tartelettes setzen.

Mit schwarzen Oliven, Kapern, Dill oder ähnlichem garnieren.

