Tartar aus geräuchertem Lachs, Granny Smith Apfel und White Stilton PDO Hartington

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**

Zutaten

- 100 g White Stilton PDO Hartington
- 200 g geräucherter Lachs
- 1 grüner „Granny Smith“ Apfel
- 1 Schalotte
- 1 Limette
- ½ Bund Dill
- 5 cl extra natives Olivenöl
- Rosa Beeren
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Apfel ungeschält und den Lachs in gleichmäßige Würfel.
2. Zerbröckeln Sie den Käse.
3. In einer Schüssel die Würfel von geräuchertem Lach und grünem Apfel mit dem Käse mischen. Fügen Sie die zuvor geschälte und gehackte Schalotte hinzu. Hacken Sie den Dill, bewahren Sie einige Spitzen für die Dekoration auf und fügen Sie ihn zur Mischung hinzu.
4. In einer separaten kleinen Schüssel bereiten Sie das Dressing vor, indem Sie Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
5. Fügen Sie dieses Dressing zum Lachstatar hinzu und mischen Sie es vorsichtig, um die Zutaten gut zu überziehen.
6. Schmecken Sie nach und korrigieren Sie die Würzung.
7. ?? **Bewahren Sie das Tartar mindestens 30 Minuten lang im Kühlschrank auf.**
8. Zum Servieren das Tartar in der Mitte der Teller anrichten und mit einigen rosa Beeren und Dillspitzen dekorieren.

? **Tipps und Tricks:** Dieses Tartar kann auf Toasts, Blinis oder mit frischen Brotscheiben serviert werden. Sie können es auch in Gläsern für einen eleganteren Effekt präsentieren.