

## Lachstatar

<b>150 g</b>	<b>frisches Lachsfilet</b>
<b>1 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>1</b>	<b>kleine Schalotte</b>
<b>1 EL</b>	<b>gehackte Dillspitzen</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>
	<b>Zitronensaft</b>

Das Lachsfilet und die Schalotte in möglichst kleine Würfel schneiden und vermischen.

Olivenöl und Dillspitzen hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss noch etwas Zitronensaft hinzugeben.

Tipp: Dazu passt ein Tupfer Meerrettichsahne (Meerrettich von „Zwergenwiese“, Sahne von Minus L).