Kochwerkstatt Wiesbaden

Saiblings Tatar

Zutaten:
1 Saibling
Dill
Salz
Pfeffer
2 Schalotten
2 El Olivenöl
2 Zehen Knoblauch

Zubereitung:
Den Saibling unter fließend kaltem Wasser abspülen und filetieren.
Die Gräten mit einer Pinzette oder einer Grätenzange vorsichtig ziehen, die Filets von der Haut abziehen und fein hacken.
Schalotten schälen und in Feine Würfel schneiden.
Den Saibling mit Schalotten, gehacktem Knoblauch, Dill, Olivenöl und etwas Salz marinieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82