

Tatar von der Wangeliner Räucherforelle auf Pumpernickel

Zutaten:

Räucherforelle
Gurke
Pumpernickel rund
Schalotten
Honig
Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Forelle filetieren, von den Gräten befreien und in feine Würfel schneiden. Zum Anrichten 2 Scheiben Pumpernickel pro Person aufheben. Den Rest mit den Zwiebeln und der Gurke in feine Würfel schneiden und mit der Forelle vermengen. Die Masse mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit einem Esslöffel eine Nocke formen und je eine auf einer Pumpernickelscheibe anrichten. Dazu passt ein kleines Salatbouquet als Garnitur.