KIKKOMAN

Lachs-Tatar

Gesamtzeit **45 Min.** **30 Min.** Marinierdauer **15 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
536 kJ / **128 kcal**

Fett: **4.5 g** Eiweiss: **6 g**
Kohlenhydrate: **15.9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

150 g	Lachsfilet in Sashimi-Qualität
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0.5	Birne
2	Schalotten
2	Stängel Koriander oder Petersilie
50 g	Frischkäse
20	Blinis
30 g	Keta-Kaviar
2	Zweige Kerbel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und mit natürlich gebrauter Sojasauce würzen, dann etwa 30 Minuten kalt stellen. Birne, Schalotten und Koriander fein hacken. Die vorgewürzten Lachsscheiben fein hacken und mit Birne, Schalotten und Koriander vermengen. Frischkäse auf die Blinis streichen und darauf Lachs-Tatar geben. Keta-Kaviar und Kerbel darauf dekorieren. Zum Essen ein paar Tropfen natürlich gebraute Sojasauce darüber geben.