



## *Rettichlasagne mit Lachsforellentartare*

### Zutaten für 6 Personen:

480 g Lachsforellenfilet aus dem Gurktal  
Salz, Pfeffer, Pernot  
1-2 Esslöffel Olivenöl  
1-2 Esslöffel Creme fraiche  
1 Schuss frischer Zitronensaft  
1-2 Esslöffel geschnittenen Schnittlauch  
Bierrettich  
1 Schuss Weißweinessig  
Zucker

### Zubereitung:

Das Lachsforellenfilet von der Haut und den Gräten befreien und fein hacken.  
Mit Salz, Pfeffer und Pernot abschmecken und danach die restlichen Zutaten (Olivenöl, Creme fraiche, Zitronensaft, Schnittlauch) nach Wunsch hinzufügen.

18 dünne Scheiben Bierrettich mit ca. 6 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Weißweinessig, etwas Zucker und Salz marinieren und am Besten über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Das Lachsforellentartare mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und mit den marinierten Rettichscheiben zu einer Lasagne formen (Türmchen).

Zur Dekoration kann man einen Linsensalat dazugeben, ansonsten eine kleine Blattsalatgarnitur und Cherry-Tomaten.

### Am Besten dazu servieren:

Butter, Jourgebäck oder getoastetes Weißbrot

### Zu beachten:

Wichtig ist, dass der Fisch frisch und von den Gräten und der Haut befreit ist.  
Ansonsten ist das Gericht sehr einfach zuzubereiten.