

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Rauchlachs-Tatar

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Räucherlachs in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel fein hacken
- Petersilie, Dill und Schnittlauch fein schneiden
- Ingwer fein schneiden
- Räucherlachs, Mascarpone, Rahmquark, Petersilie, Schnittlauch und Dill gut vermischen
- Zitronensaft, Ingwer und Zitronenzesten beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Zutaten

150 g	Räucherlachs
30 g	Mascarpone
20 g	Rahmquark
10 g	Zwiebel
5 g	Petersilie
5 g	Schnittlauch
3 g	Dill
10 g	Zitronensaft
5 g	Ingwer
	Zitronenzesten
	Salz, Pfeffer