



## Lachs-Tartar mit Zitrusfrüchten



### Zutaten (10 Personen)

2,00	dl	KNORR PROFESSIONAL® Vinaigrette Zitrus 1x 1.00 L
1,00	kg	Lachsfilet frisch
200,00	g	Schalotten
100,00	g	Schnittlauch
4,00	g	Salz
1,00	g	Pfeffer weiss, gemahlen
200,00	g	Grapefruits, rosa
100,00	g	Orangen, blond
50,00	g	Limetten
3,00	ml	Tabasco
300,00	g	Blattsalat

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Lachs fein hacken für Tartar
- Schalotten schälen und fein hacken
- Schnittlauch fein schneiden
- Zitrusfrüchte filetieren
- Blattsalate waschen und trockenschleudern



Zubereitung:

- Lachs mit Schalotten, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und der Hälfte der Vinaigrette vermischen, und sofort kühlen
- Tartar gefällig auf dem Teller anrichten
- Mit Blattsalaten und Zitrusfrüchtefilets ausgarnieren
- Mit der restlichen Vinaigrette nappieren oder à part dazu servieren