

Lachstatar mit Honig-Senf-Sauce

Zutaten für 2 Gläser mit je 200 g

- 2 Sch. Pumpernickel oder Schwarzbrot
- 100 g Räucherlachs
- 1 Stück Rote Bete
- 100 g Tiefkühl-Erbsen
- 100 g Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Für die Honig-Senf-Sauce

- 1/2 Bund Dill (frisch)
- 2 EL Senf
- 1 Stück Zitrone
- 2 EL LieBee Rapshonig



Rezeptvideo und Zubereitung

1. Schritt

Für die Honig-Senf-Sauce den Dill sehr fein schneiden (zum Garnieren ein paar schöne Dillspitzen beiseitelegen) und in einer Schüssel mit dem Senf, dem Saft der Zitrone und **LieBee Rapshonig** glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

2. Schritt

Pumpernickel mit den Händen in kleine Stücke zerkrümeln.

3. Schritt

Den Räucherlachs und die Rote Bete in kleine Würfel schneiden.

4. Schritt

Die Erbsen in eine Schüssel füllen, mit kochendem Wasser übergießen. Nach 5 Minuten durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

5. Schritt

Zum Servieren alle Zutaten im Glas schichten:

Pumpernickel – Räucherlachs – Rote Bete Würfel – Erbsen

6. Schritt

Zum Schluss alles mit etwas Honig-Senf-Sauce würzen.

7. Schritt

Einen Klecks Crème fraîche als Topping hinzufügen, mit Pumpernickel-Bröseln bestreuen und mit den Dillspitzen garnieren.