

Fischtatar

(für 4 Personen)

200 g Loup-de-mer-Filet
(Meerwolf)

200 g Forellenfilets

200 g Lachsfilet (der Fisch
muss sehr, sehr frisch sein!)

10 frische Basilikumblätter

4 El Olivenöl, Baumnussöl

3 El Zitronenessig

Salz, Pfeffer

1. Den Fisch möglichst fein hacken.
2. Die Basilikumblätter sehr fein schneiden.
3. Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer gut verrühren und mit dem Fisch sorgfältig vermengen.
4. Das Fischtatar auf vier

Teller verteilen und mit frischem Basilikum garnieren.