



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Lachstartar mit Rosinen-Kapernsauce

Für 4 Personen

		Für die Rosinen-Kapernsauce:	Trauben aufkochen, Rosinen dazugeben, etwas Wasser zufügen und über Nacht ziehen lassen
100	g	Rosinen	
50	g	Trauben	
50	g	Kapern	Rosinen und Kapern im geschlossen Topf aufkochen und etwa 1 Stunde köcheln lassen Alles fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen abschmecken
		Für das Lachstartar:	
400	g	Lachsfilet in kleine Würfel geschnitten	Eigelb, Senf und Kräuteressig mit dem Öl zu einer Mayonnaise verarbeiten. Restliche
4		Blätter Ackersenf, fein gehackt	Zutaten untermischen und abschmecken. In
		Meersalz	Dressieringen anrichten und mit der Rosinen-
		Pfeffer	Kapernsauce dünn bestreichen.
1		gehackte Schalotte	
20	g	Japanischer Knöterich, gehackt	
2	EL	Kräuterseeig	
1	T	Senf	
1		Eigelb	
50	mlL	Olivenöl	