



Lachstatar mit Zitrusfrüchten, frischen Kräutern und huile d'olive du Languedoc g.U.

Für 6 Personen:

- 400 g frischer Lachs
- 2 EL **huile d'olive du Languedoc g.U.**
- 1 Orange (Saft und Abrieb)
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 EL gehackter Dill
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- 1 TL Fleur de Sel
- Frisch gemahlener Pfeffer



Vorbereitung: 25 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Den Lachs in gleichmäßige Würfel von etwa 0,5 cm schneiden und kühl stellen.

In einer Schüssel Schalotte, Saft und Abrieb der Orange und Limette, Ingwer, die Kräuter, Olivenöl aus Nice g.U., Fleur de Sel und Pfeffer vermischen.

Den Lachs hinzufügen und vorsichtig untermischen, sodass die Lachswürfel mit der Marinade überzogen werden, ohne zu zerfallen.

Zugedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen optimal entfalten.

In tiefen Tellern oder Gläsern anrichten, mit etwas Olivenöl abrunden und für eine frische Note mit Zitrusabrieb garnieren.

Tipp: 1 TL fein gehackte kandierte Orangenschale verleiht diesem Gericht einen süß-salzigen Kontrast.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Languedoc g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln und die Tomaten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nyons g.U. oder Nice g.U..