

# Räucherlachs mit Sauce Tartare auf Gurkenscheiben - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Beeindruckende Grillbeilage gefällig? Das Rezept hier kannst du ganz leicht nachmachen und es macht angerichtet auf dem Teller was her. Egal, ob zum Brunch, als Vorspeise oder als Beilage - die Kombi aus Räucherlachs und Sauce Tartare rockt einfach!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- 3 Cornichons
- 1 hart gekochtes Ei
- 2 EL eingelegte Kapern, abgetropft
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Mayonnaise
- fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 große Salatgurke
- 1/2 Bund frischer Dill
- 200 g Räucherlachs Gourmet Graved

## Zubereitung

### Schritt 1

Die Cornichons fein hacken und in eine Schüssel geben. Das hart gekochte Ei schälen, fein hacken und zu den Cornichons geben. Die Kapern ebenfalls fein hacken und in die Schüssel geben. Crème fraîche, Mayonnaise und Zitronenschale zugeben und alles gut vermischen. Die Tatarsauce beiseitestellen.

### Schritt 2

Die Gurke waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln. Einige Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen. Den restlichen Dill fein hacken.

### Schritt 3

Die Gurkenscheiben auf vier Tellern anrichten und die Tataren-Sauce darübergeben. Die Lachsscheiben dekorativ darauf anrichten und mit dem frisch gehackten Dill bestreuen. Mit den beiseitegelegten Dillspitzen garnieren und servieren.

## Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes  
Probier-Set 5 Sorten  
tiefgefroren Inhalt 1.300g

**€ 42,99**

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen  
in erlesenen Kräutern,  
schonend gegart,  
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

**€ 39,99**

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive  
Schlemmer Auswahl, 5  
Sorten tiefgefroren Inhalt  
1.060g

**€ 59,99**

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI  
Thunfischfilet ka  
geräuchert gescl  
Inhalt 250g

**€ 34,99**

€ 139,96 /1 kg

Alle entdecken

Hervorragend