

Lachstatar mit Toastbrot & Dillbutter



©tanjancelfotografie.com



Zutaten für vier Personen:

- 200 g frisches Lachsfilet
- 1 Stk. Schalotte
- 1 EL Dill
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Limettensaft
- Limettenabrieb
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Lachstatar

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs kalt abspülen, Gräten entfernen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.
2. Dill waschen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Dill, Schalotte, Limettensaft, Limettenabrieb, Knoblauch und Olivenöl unter den Lachs rühren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.
4. Das Lachstatar formen und auf den Tellern portionieren



WIRT Z WEISSAU

seit 1557

Essen. wohnen. genießen!

Lachstatar mit Toastbrot & Dillbutter



Zutaten Vorteig:

150 g Wasser
1 Stückchen frische Hefe,
erbsengroß (1 g)
150 g Weizenmehl

Zutaten Hauptteig:

140 g Wasser
275 g Weizenmehl
Öl zum Einfetten
10 g frische Hefe
40 g Butter, kalt, in Stücken
30 g brauner Zucker
2 TL Salz



Zutaten:

100 g Butter
(weich, in Stücken)
8 Stängel Dill, ab gezupft
(je nach Geschmack)
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Toastbrot

VORTEIG:

1. Wasser, Hefe und Weizenmehl vermischen, in ein Einmachglas mit Deckel füllen und verschließen. Eine Stunde bei Zimmertemperatur und dann zwölf Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.

HAUPTTEIG:

2. Wasser, Vorteig und Weizenmehl vermischen und 15 Minuten ruhen lassen - am besten abgedeckt. In dieser Zeit eine Schüssel für den Teig einfetten.
3. Hefe, Butter, Zucker und Salz in den Topf geben und so lange kneten, bis ein schöner Teig entsteht. Teig in die Teigschüssel geben und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
4. Teig in der Teigwanne von allen vier Seiten dehnen und falten und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit eine Kastenform einfetten und die Arbeitsfläche bemehlen.
5. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem Rechteck (lange Seite ca. 23 cm) ziehen und von der längeren Seite her zusammenrollen und mit dem Schluss nach unten in die vorbereitete Kastenform legen. Den Teig zwei Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.
6. Backofen auf 250 Grad vorheizen und ein feuerfestes Gefäß auf den Boden des Ofens stellen.
7. Kastenform auf den Backrost stellen, Wasser in das feuerfeste Gefäß leeren, Backofen schließen und fünf Minuten bei 250 Grad backen.
8. Ofen kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Temperatur auf 200 Grad reduzieren und 20 Minuten fertigbacken.
9. Auskühlen lassen und servieren.

Dillbutter

ZUBEREITUNG:

1. Butter in der Rührschüssel schaumig schlagen bis sie weiß ist.
2. Dill fein hacken, unter die Butter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltstellen und genießen.



Essen. wohnen. genießen!