



Tatar-Nockerl vom geräucherten Wiener Wels

🕒 20–25 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt das Fischfilet in feine Würfelchen schneiden. Außerdem die beiden Schalotten und die frische Petersilie fein hacken. Alles in einer Schale gut miteinander verrühren.
- 2 Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann mit 3 EL Kotányi Fisch Gewürzmischung verfeinern. Alles gut umrühren. Anschließend mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Sauerrahm verrühren.
- 3 Nochmals abschmecken und kleine Nockerl formen. Mit frisch getoastetem Brot servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Geräuchertes Welsfilet (ohne Haut und Gräten)
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Schalotten
1	Tasse frische Petersilie
2 EL	Sauerrahm
3 EL	♦ Fisch Gewürzzubereitung
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Himalayasalz

