Tatar-Nockerl vom geräucherten Wiener Wels

20–25 Min

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

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 Kotànyi 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.