**Rezept   
Lachs-Tatar mit Bad Reichenhaller Salzblüten – „Fleur de Sel der Alpen“**

**Das braucht's:**

**Bad Reichenhaller-Produkt:**

Bad Reichenhaller Salzblüten

**Zutaten (für 2 Personen):**

* 150 g frisches Lachsfilet ohne Haut (Sushi-Qualität, alternativ: Räucherlachs)
* 1 Knoblauchzehe
* Bad Reichenhaller Salzblüten
* Pfeffer
* ½ Bio-Limette
* ½ Bund Lauchzwiebeln
* 1 reife Avocado
* Frischer Dill
* ½ EL Olivenöl

**So geht's**

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

**Zubereitung**

* Knoblauch pressen oder fein hacken.
* Lachs mit Salzblüten und Pfeffer würzen, Knoblauch darauf verteilen und ca. 15 Minuten gekühlt ziehen lassen.
* Limette heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen.
* Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Avocado entkernen und würfeln.
* Avocado mit 1–2 TL Limettensaft beträufeln und mit Pfeffer und etwas Salzblüten würzen, vorsichtig durchmischen.
* Dill fein hacken.
* Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und in feine Würfel schneiden. Mit 1 TL Limettenabrieb, dem Olivenöl, den Frühlingszwiebeln und dem Dill vermischen. Mit Pfeffer und etwas Salzblüten abschmecken.
* Zuerst die Avocado und dann den Lachs aufschichten (siehe TIPP). Als Finish mit ein paar Salzblüten bestreuen. Dazu passt frisches Brot oder Toast. Guten Appetit!
* TIPP: Zum Schichten kannst du dir einen Servierring aus einer PET-Flasche basteln. Dazu einfach mit einem Messer einen Ring aus der Flasche schneiden.