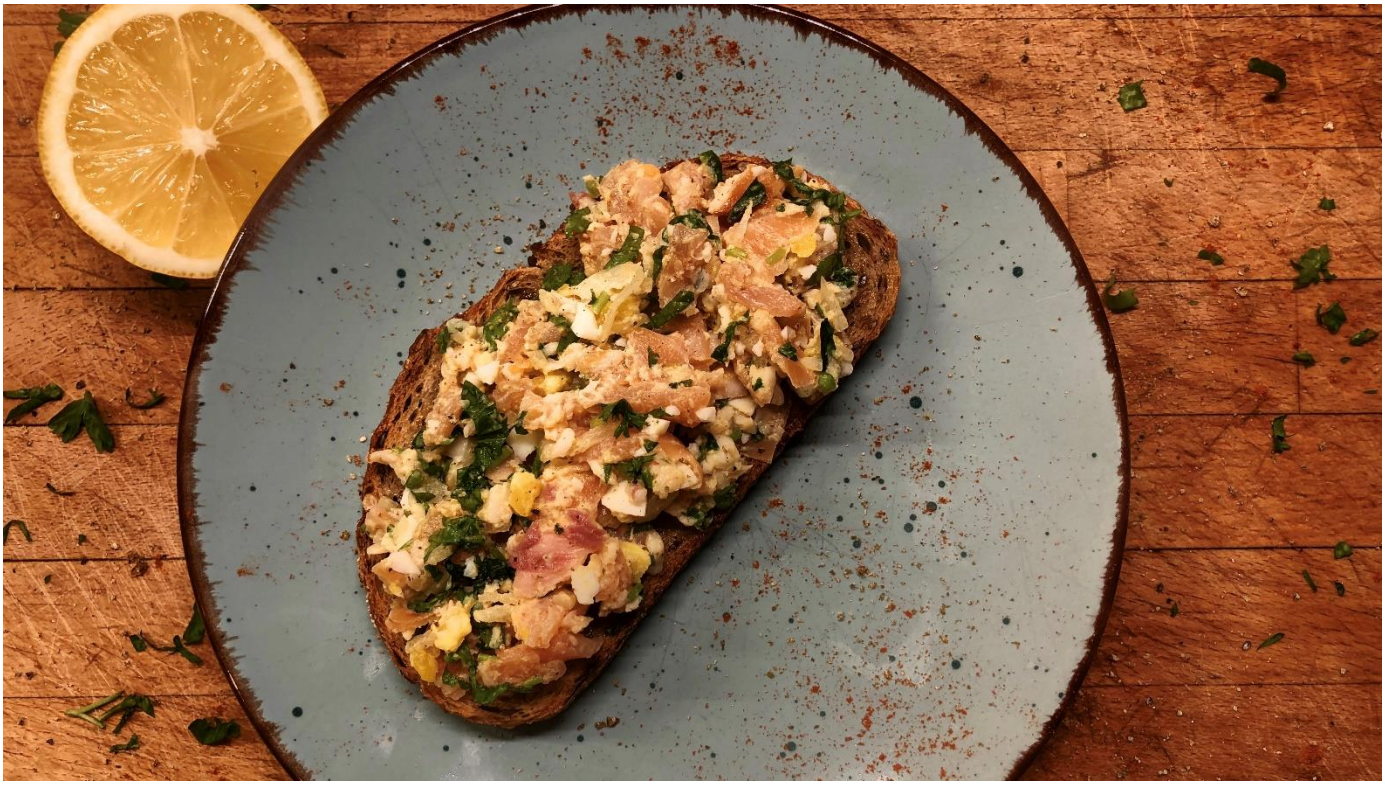
Küstenhappen - Lachs-Forellen-Tatar auf Röstbrot

Zutaten für 4 Personen

2 frische Eier	hartkochen, schälen und fein würfeln.
2 Schalotten	schälen und fein würfeln.
4 Stiele Basilikum	waschen und die Blättchen in Streifen schneiden.
2-3 Stiele Petersilie / Dill	waschen, trocknen und fein schneiden.
1 Bio Zitrone	heiß abwaschen, die Hälfte der Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen.
250 g. Wildlachs geräuchert	in kleine Würfelchen schneiden.
250 g. Forellenfilets geräuchert	ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Fisch mit dem Ei, der Schalotte, den Kräutern, der Zitronenschale und 5 EL Zitronensaft mischen. Mit
Pfeffer, Salz, Koriandersamen	abschmecken und beiseitestellen.
4 Scheiben Roggenmischbrot	in einer Pfanne mit
Butter	von jeder Seite goldbraun rösten. Herausnehmen. Das Tatar auf den Brotscheiben verteilen und sofort servieren.