

## Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.  
Da macht Kochen Freude!

# Lamm Tatar mit Oliven

---

## Zutaten

---

- 400 g frisches Lammrückenfilet ohne Sehnen
- 40 g Olivenöl
- 20 g fein geschnittene Schalottenwürfel
- 2 TL fein gehackte Kapern
- 40 g Essiggurken, klein würfelig geschnitten
- 1 TL Sardellenpaste
- 1 TL Ketchup
- 1 TL Dijonsenf
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- ½ TL Thymian und Rosmarin
- ½ TL Knoblauch fein gehackt
- 2 EL gehackte, schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
  
- eventuell mit Chili, Muskatnuss
- gerieben, Worcestershire Sauce
- Zitronensaft, Cognac geschmacklich variieren

**Angaben für 4 Personen**



**Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von:** Landhotel Grünberg am See

## Zubereitung

---

Schalottenwürfel kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Das Fleisch mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden, dann mit dem Wiegemesser oder Messer sehr fein schneiden. In eine gekühlte Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

Nun nach persönlichem Geschmack pikant abschmecken.

Zu Laibchen formen oder die Masse in einen innen geölten Metallring drücken, Ring abnehmen, dekorativ garnieren und servieren.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen  
Guten Appetit !!*

---

**Genussland-Produkte finden Sie unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at)**

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information  
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria  
Tel.: +43 732 221022  
E-mail: [info@genussland.at](mailto:info@genussland.at)

