

Felchen Tatar

Als amuse bouche, finger food oder zum Dippen mit Crostinis

200 gr. Felchenfilets Entgräten und die Gräten mit einer Zange entfernen.
Mit einem grossen Messer grob hacken und in eine Schüssel geben

Salz
Zitronenpfeffer
Orangensaft
Olivenöl

Leicht würzen und abschmecken.

1 Baguette Im Backofen oder im Toaster rösten