



## GERÄUCHERTE EGLIFILET-STREIFEN MIT ZITRONENÖL

### ZUTATEN

- 400 g geräucherte Eglifilets
- 2 TL Olivenöl mit Zitrone
- 3 EL fruchtiges Olivenöl
- 2 frische Frühlingszwiebeln
- 2 Prise Meersalz  
„Fleur de sel“
- 2-3 Umdrehungen weißer  
Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Die Eglifilets einmal längs und dann quer in kleine Streifen schneiden (ca. 5 mm breit und 5 cm lang). Das Zitronenolivenöl und das fruchtige Olivenöl mischen. Mit Meersalz und 2 Umdrehungen weißer Pfeffer würzen. Die Zwiebeln waschen und in dünne Streifen schneiden (nur das Grün des Stängels verwenden).

Eine kleine Portion sorgfältig auf jeden Teller legen und mit frischen Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Sofort servieren.