

# Skrei-Tatar mit grünen Äpfeln auf gelbem Linsen-Taler

**Für zwei Personen**

**Für das Skrei-Tatar:**

|                               |                            |                       |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 Winterkabeljaufilet à 150 g | $\frac{1}{2}$ grüner Apfel | $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| 1 EL Naturjoghurt             | Salz                       | Pfeffer               |

**Für den Linsen-Taler:**

|                                 |                |                   |
|---------------------------------|----------------|-------------------|
| 200 g gelbe Linsen              | 3-4 EL Mehl    | 1 Ei              |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 1 Bund Kräuter | 500 ml Gemüsefond |
| neutrales Öl                    | Salz           | Pfeffer           |

**Für den Cranberry-Jus:**

|                              |                 |               |
|------------------------------|-----------------|---------------|
| 50 g getrocknete Cranberries | 300 ml Weißwein | 1-2 EL Zucker |
|------------------------------|-----------------|---------------|

**Für das Skrei-Tatar:**

Den Apfel waschen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone vermengen. Das Kabeljaufilet ebenfalls in kleine Würfel schneiden und unter die Apfel-Würfel heben. Joghurt dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Linsen-Taler:**

Einen Topf mit Gemüsefond aufsetzen und die Linsen darin ca. 10-12 Minuten köcheln und dann etwas abkühlen lassen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken. Ei, Mehl, Schnittlauch und Gewürze mit den Linsen vermengen und zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Taler aus der Masse formen. Diese bei mittlerer Hitze in die Pfanne geben. Erst wenden, wenn die Taler eine gewissen Festigkeit erreicht haben.

**Für den Cranberry-Jus:**

Einen Topf mit Weißwein und Zucker zum kochen bringen. Die Cranberries hineingeben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen und anschließend pürieren.

Den Jus durch ein Sieb passieren und auf einem Teller mit dem Taler und dem Tatar anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 03. Januar 2017