

Saibling-Forellen-Tatar, Feldsalat, Kaviar-Schmand, Chips

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Saiblingsfilets à 120 g	2 Forellenfilets à 120 g	100 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Apfel (Granny Smith)	1 Zitrone	1 EL Schmand
500 ml Buttermilch	1 EL süßer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Rapsöl	Salz
Zitronen Pfeffer		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Apfel (Granny Smith)	1 Schalotte
1 TL süßer Senf	1 EL Honig	20 g frischer Meerrettich
4 EL naturtrüber Apfelsaft	3 EL ml Rapsöl	2 EL Apfelessig
Salz	Pfeffer	

Für den Schmand:

3 EL Crème-fraîche	1 EL Schmand	2 EL Forellenkaviar
1 EL Olivenöl	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Brotchips:

$\frac{1}{2}$ Ciabattabaguette, vom Vortag	2 EL Butter	Salz
--	-------------	------

Für das Tatar:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Sellerie waschen und mit dem Apfel in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Fisch vermengen.

Zitronenzesten fein abreiben, zugeben. Dann Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und ebenso unterrühren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Schnittlauch in feine Röllchen bzw. Dillfähnchen abzupfen und fein hacken. Kräuter mit der Buttermilch, dem Schmand, dem Öl und dem Senf unter das Tatar rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Salat verlesen, waschen und in der Salatschleuder trockenschütteln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Meerrettich schälen und fein reiben. Senf, Honig, Saft, Öl und Essig zu einem Dressing mixen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich würzen. Salat und Apfelscheiben mit dem Dressing vermengen.

Für den Schmand:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Zitronenschale in Zesten abreißen und mit Schmand und Crème fraîche vermengen. Olivenöl, Forellenkaviar und Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Brotchips:

Von Baguette ganz dünne Brotscheiben runter schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Scheiben damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und nach Bedarf in Stücke brechen. Mit Salz würzen.

Saibling-Forellen-Tatar mit Apfel-Feldsalat, Kaviar-Schmand und Brot-Chips auf Tellern garnieren und servieren.

Mario Mosinzer am 04. Oktober 2017