

Saibling-Tatar, Rote-Bete-Carpaccio, Pumpernickel-Crunch

Für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Bachsaiblingsfilet	1 Limette	1 Apfel
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

1 Knolle vorg. Rote-Bete	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Rolle Ziegenkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

Für den Crunch:

Pumpernickel	Butter	Mandeln
--------------	--------	---------

Für das Tatar:

Eine Limette heiß waschen, trocknen und mit einem Zestenreißer Zesten abziehen. Diese in eine kleine Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl vermischen. Die Limette anschließend halbieren und den Saft auspressen. Mit in die Schüssel geben und alles mit etwas Zucker verrühren. Das Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen sehr fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und die Viertel ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Saiblingstatar und die Apfelwürfel in der Schüssel mit dem Öl und der Limette vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Die Rote Bete waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und die Rote Bete darin marinieren. Den Ziegenkäse grob über das Carpaccio Bröseln und mit Meersalz garnieren.

Für den Crunch:

Das Pumpernickel und die Mandeln in der Moulinette hacken und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Tatar vom Bachsaibling mit Rote-Bete-Carpaccio und Pumpernickel- Mandel-Crunch auf Tellern anrichten und servieren.

Raul Richter am 09. November 2017