

Saibling-Tatar, Fenchel, Crème-fraîche, Knusper-Segel

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Saiblingsfilet	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	1 EL Reissessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Knuspersegel:

1 Frühlingsrollenteig	1 Ei	1 Prise Ras-el-Hanout
-----------------------	------	-----------------------

Für die Creme:

50 g Crème-fraîche	25 g Saure Sahne	1 Zitrone
1 TL Wasabipaste	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen, halbieren und eine Schüssel mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Saibling sehr fein schneiden bzw. würfeln und in die Schüssel geben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Limettenschale abreiben. Schalotten und Schnittlauch mit in die Schüssel geben, Limettenschale und Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fenchel:

Fenchel putzen, von den Enden befreien, halbieren und eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen.

Für das Knuspersegel:

Frühlingsrollenteig so teilen, dass Dreiecke entstehen. Ei verquirlen, den Teig damit bestreichen und mit Ras el-Hanout würzen. Anschließend 6-7 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Für die Creme:

Zitronenschale abreiben. Crème fraîche, Saure Sahne, Zitronenschale und Wasabi miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel auf Teller geben, Tatar mit Hilfe eines Anrichterings darauf drapieren, Wasabi-Crème-fraîche als Häubchen aufsetzen und mit Knuspersegel garniert servieren.

Uwe Globisch am 28. Februar 2022