

Zweierlei Tatar mit Bruschetta

Für zwei Personen

150 g Lachsfilet	150 g Thunfischfilet	1 Baguette
3 Knoblauchzehen	4 Tomaten	2 Schalotten
1 Zitrone	1/4 Bund Basilikum	1 Töpfchen Kresse
200 g Crème-fraîche	50 g Butter	100 ml Olivenöl
Olivenöl, Balsamicoessig	Salz, Pfeffer	

Die Filets waschen und trocken tupfen. Beide getrennt in feine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Zwei Knoblauchzehen ebenfalls abziehen und fein hacken. Beides gleichzeitig auf die Fische verteilen. Die Kresse zupfen und fein hacken. Aus der Crème-fraîche, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und diese jeweils zur Hälfte mit dem Tatar vermengen. Die Tomaten vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Die verbliebende Knoblauchzehe ebenfalls abziehen, fein hacken und mit den Tomaten vermengen. Das Basilikum zupfen und grob hacken. Jeweils drei Esslöffel Olivenöl und Balsamicoessig zu den Tomaten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Mit den Tomaten belegen. Das Tatar mit dem Bruschetta auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Jobst am 19. März 2013