

Lachsforellen-Tatar mit frittierten Schalotten

Für zwei Personen

Für die Lachsforellen:

2 Lachsforellenfilets, à 150 g	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Kasten Kresse	5 EL mittelscharfer Senf
250 ml Sauerrahm	Salz, bunter Pfeffer	

Für die Schalotten:

4 Schalotten, groß	2 TL Speisestärke	500 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Lachsforellenfilets waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren etwa zwei Teelöffel von der Schale abreiben, den Saft auspressen und beides zusammen mit dem Sauerrahm und dem Senf in einer Schale verrühren. Den Schnittlauch, die Kresse und die Petersilie fein hacken und unter die Masse heben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und das Lachsforellen-Tatar damit marinieren. Die Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und mit der Speisestärke bestäuben. Das Butterschmalz in eine tiefe Pfanne geben und die Schalotten darin portionsweise kross ausfrittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Lachsforellen-Tatar mit frittierten Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Schönmann am 09. September 2014