

# Bachsaibling-Tatar, grüner Spargel, Chili-Ananas-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für das Bachsaibling:**

100 g Bachsaiblingfilet	1 Schalotte	2 Limetten
1 Bund Schnittlauch	5 Stangen grüner Spargel	3 EL weißer Balsamicoessig
6 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Ananas-Chutney:**

1 Babyananas	500 ml Ananassaft	1 EL Speisestärke
1 rote Paprika	1 Chilischote	1 Stange Zitronengras
2 EL Zucker	Salz	

**Für den Buttermilchschaum:**

200 ml Buttermilch	50 ml Sahne	1 EL Saiblingskaviar
1 EL Wasabipaste	4 CL Wermut	1 EL Nam-Pla-Fischsauce
1 Limette	2 EL Zucker	Salz

**Für die Garnitur:**

Rock-Chives-Kresse	Shiso-Purple-Kresse
--------------------	---------------------

Für das Ananaschutney die Ananas schälen und den Strunk entfernen. In Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken und ein Viertel verwenden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren. Mit Ananassaft ablöschen, Zitronengras und Chilischote hinzufügen und reduzieren lassen. Die Paprika waschen, schälen von Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Ananas und die Paprika in den Sud geben und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in das Ananaschutney unterrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Anschließend kalt stellen.

Für den Spargel einen Wassertopf zum Kochen bringen. Den Spargel waschen und das untere Drittel des Spargels schälen und die trockenen Enden abschneiden. Den Spargel in dem kochenden Wasser blanchieren und anschließend in dem Eiswasser abschrecken. Den Spargel trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Balsamicoessig und dem Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bachsaiblingstatar den Fisch waschen und auf Gräten prüfen. Den Fisch mit einem Messer zu Tatar schneiden.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Schalotte und den Limettensaft zum Tatar geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Für den Buttermilchschaum, die Buttermilch, die Sahne, die Wasabipaste, den Wermut und die Nam Pla Fischsauce verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und in den Isi Gourmet Whip füllen. In einen Behälter spritzen und den Saiblingskaviar vorsichtig unterrühren.

Für das Crème fraîche, die Wasabipaste, den Wermut, das Fischkonzentrat sowie Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Zum Schluss den Saiblingskaviar vorsichtig unterrühren.

Das Bachsaiblingstatar mit mariniertem grünen Spargel, Chili-Ananas-Chutney und Buttermilchschaum mit Saiblingskaviar im Glas schichten und mit Rock Chives und Shiso Purple Kresse garnieren und servieren.

Inka Olek am 08. April 2015