

# Saibling-Tatar mit Rettich-Carpaccio und Wasabi-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Saiblingstatar:**

2 Saiblingsfilets, à 100 g

1 Frühlingszwiebel

$\frac{1}{2}$  TL Sojasauce

1 Limette

1 Zweig Koriander

$\frac{1}{2}$  TL Sesamöl

5 g frischer Ingwer

$\frac{1}{2}$  TL Sesam

$\frac{1}{2}$  EL Traubenkernöl

**Für das Rettich-Carpaccio:**

40 g Rettich

Salz

1 Zitrone

$\frac{1}{2}$  TL Puderzucker

**Für die Wasabi-Creme:**

40 g Seidentofu

$\frac{1}{2}$  EL Sojasauce

1 Msp Wasabi

1 Limette

**Für die Garnitur:**

1 Kasten Shiso-Kresse

$\frac{1}{2}$  TL gemörserter Pfeffer

Für die Wasabi-Creme Seidentofu und Wasabi mit dem Schneidstab fein mixen. Limette halbieren und auspressen. Creme mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken.

Für das Carpaccio den Rettich schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Zitrone halbieren und auspressen. Rettich in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln, mit ein wenig Salz und Puderzucker bestreuen und einziehen lassen.

Für das Tatar den Saibling waschen, trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen, von der Wurzel und dem dunkelgrünen Teil befreien und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Alles mit dem Fisch vermengen und Sesamöl und Traubenkernöl ebenfalls untermengen. Limette halbieren und auspressen. Tatar mit Limettensaft und etwas Sojasauce abschmecken.

Das Saiblings-Tatar mit Rettich-Carpaccio und Wasabicreme auf Tellern anrichten, mit der Shiso-Kresse und dem Pfeffer garnieren und servieren.

Julia Bayer am 03. November 2015