

Saibling-Gurken-Tatar mit Meerrettich-Schaum, Gurken-Sud

Für zwei Personen

Für das Saiblings-Gurken-Tatar:

200 g Saiblingsfilet	1 Schalotte	1 Limette
1 Salatgurke	2 Zweige Dill	1 EL Crème-fraîche
Zucker	Salz	

Für den Gurkensud:

1 Salatgurke	1 EL weißer Balsamicoessig	1 Msp. Xanthan
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Meerrettichschaum:

200 ml Sahnemeerrettich	350 ml Sahne	Zucker
Salz		

Für den Crunch:

1 Sch. getrock. Bauernbrot	2 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

2 EL Lachskaviar	2 Radieschen	
------------------	--------------	--

Für das Saiblings-Gurken-Tatar:

Saibling waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Fisch mit Limette und Salz abschmecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Gurke putzen und würfeln, mit Salz und Zucker einreiben und zum Wasserziehen ca. 10 Minuten zur Seite stellen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenwasser abgießen und Gurken mit Creme fraîche, Schalotten und Dill vermischen.

Für den Gurkensud:

Gurke putzen und mit einem Entsafter entsaften. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamico abschmecken. Xanthan zum Andicken zugeben und mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Meerrettichschaum:

Sahnemeerrettich mit Sahne vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. 2 Patronen mit der Masse durch das zugehörige Sieb in einen Sahnesyphon füllen und kalt stellen.

Für den Crunch:

Schwarzbrot im Mixer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne mit Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Zuerst das Gurkentatar und darauf das Fischtatar in einem Servierring anrichten. Den Gurkensud angießen. Meerrettichschaum auf das Tatar geben und mit Lachskaviar, Radieschen und Crunch garnieren und servieren.

Ramon Danner am 25. Juni 2019