

Saibling-Tatar mit Fenchel-Orangen-Salat, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen:

Für das Saiblingstatar:

180 g Saiblingsfilet	1 EL Saiblingskaviar	1/2 Schalotte
1 cm Ingwer	1 Zitrone	20 g Butter
1/4 Bund Dill	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Knolle Fenchel	2 Orangen	1 Zitrone
1 Sternanis	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Ei 2 EL Dijon-Senf	1/2 TL Branntweinessig	100 ml Rapsöl
1/2 TL Salz		

Für die Kartoffelrösti:

2 mehlig. Kartoffeln	50 g Mehl	Salz
----------------------	-----------	------

Für das Saiblingstatar:

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben.

Ingwer schälen und reiben. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saiblingsfilet mit Schalotten, Dill, Zitronenabrieb und Ingwer vermengen und mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Tatar mit Saiblingskaviar garnieren.

Für den Fenchel-Orangen-Salat: Fenchel waschen, putzen, das Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen und den Fenchel möglichst dünn hobeln. Orangen und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Eine der Orangen und die Zitrone dünn schälen. Geschälte Orange halbieren und den Saft auspressen. Zitrone ebenfalls halbieren und den Saft einer halben Frucht auspressen.

Orangen- und Zitronensaft sowie die Schale in einen Topf geben und mit Sternanis kurz aufkochen und einreduzieren lassen. Sternanis entfernen.

Gehobelten Fenchel damit marinieren. Die andere Orange großzügig schälen und filetieren. Filets zum Fenchel geben und alles mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Salat mit Fenchelgrün garnieren.

Für die Senf-Mayonnaise:

Ei trennen. Eigelb mit Senf, Essig und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben ziehen. Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. In ein sauberes Geschirrhandtuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Kartoffelraspel mit Mehl vermengen und mit Salz würzen. Kartoffelmasse in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Nachdem Sie die Kartoffeln für die Rösti gerieben haben, sollten Sie diese in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und das überschüssige Wasser ordentlich ausdrücken. So werden die Kartoffelrösti schön knusprig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luis Loibl am 09. Juni 2020