

Saibling-Tatar, Schokolade, Kräuter-Rollen, Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Saiblingsfilet	2 Limetten	1 TL Honig
1 TL Dijonnaise-Senfcreme	50 ml Gin	10 g Kresse
50 g Joghurt	50 g dunkle Schokolade (80%)	Kakaoanteil
10 g schwarzer Sesam	1 TL gemahlene rosa Pfefferbeeren	Fleur de Sel
Andaliman-Pfeffer		

Für die Blaubeer-Vinaigrette:

120 g Blaubeeren	10 g mittelscharfer Senf	35 ml weißer Balsamicoessig
1 TL Honig	10 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Kräuterrollen:

4 Blätter Reispapier	1 Romanasalatherz	1 Karotte
1 Bund Minze	1 Bund Schnittlauch	25 ml Haselnussöl
Meersalz	2 L Pflanzenöl	

Für das Tatar:

Die Fritteuse vorheizen.

Saiblingsfilet waschen und trockentupfen. Filets in 5 mm große Würfel schneiden. Etwas Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Den gewürfelten Fisch mit Limettensaft, Limettenabrieb, Honig, Senfcreme, Sesam, Gin, Kresse und Joghurt vermengen. Mit Fleur de Sel, rosa Pfefferbeeren und Andalimanpfeffer würzen.

Die Schokolade fein raspeln und über das Tatar geben.

Beim Kauf von Saibling sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem Bio Label (Aquakultur) sowie mit dem ASC Label (Aquakultur) gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

Für die Blaubeer-Vinaigrette:

Blaubeeren mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Mit Balsamicoessig und 60 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und alles zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Senf, Pfeffer, Meersalz und etwas Honig abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Kräuterrollen:

Minze und Salat abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und halbieren. Reispapier kurz in Wasser einweichen. Je ein Blatt Reispapier auf Küchenkrepp trockentupfen und mit Salat, Karotte, Minze und Schnittlauch belegen. Mit Meersalz und dem Haselnussöl beträufeln und zu einer Sommerrolle formen.

Die Rolle 30 Sekunden in der Fritteuse kross frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Hensel am 15. September 2020