

# Saibling-Tatar, Rösti, Gurken-Nudeln, Apfel-Meerrettich

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

200 g Saiblingsfilet	1 TL Kaviar (Bachsaibling)	2 Frühlingszwiebeln
1 Apfel	1 Limette	1 TL Honigsenf
1 TL Gin	2 EL Olivenöl	1 Beet Gartenkresse
Salz	Pfeffer	

### Für die Nudeln:

1 Gurke	1 Zitrone	50 g Naturjoghurt
50 g Crème-fraîche	½ Bund Dill	Ein paar Chilifäden
Salz	Pfeffer	

### Für die Rösti:

100 g festk. Kartoffeln	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin
100 g Butterschmalz	50 ml neutrales Öl	Muskatnuss, Salz

### Für die Creme:

1 Stück Meerrettich	1 Apfel	1 Zitrone
200 g Crème-fraîche	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Tatar:** Den Saibling waschen, trockentupfen und fein würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken.

Kresse putzen und ebenfalls fein hacken. Fisch, Zwiebeln, Apfel und Kresse mit Gin, Honigsenf und Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Limette würzen. Tatar mit Kaviar garnieren. Schneidet man das Tatar sehr klein, muss man immer mit der Säure aufpassen, da der Garpunkt schneller erreicht ist. Schneidet man den Fisch in größere Stücke, stellt man den Fisch mehr in den Vordergrund und hat eine ganz andere Beiß-Struktur.

**Für die Nudeln:** Zitrone halbieren, auspressen und 1-2 EL Saft auffangen. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Gurke waschen, trockentupfen und mit einem Spiralschneider zu Gurken-Spaghetti verarbeiten. Spaghetti salzen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. In einer großen Schüssel Naturjoghurt, Zitronensaft und Dill vermischen. Mit Salz, Chilifäden und Pfeffer abschmecken. Gurken-Spaghetti unterheben, alles noch einmal abschmecken.

**Für die Rösti:** Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Kartoffelstreifen mit etwas Salz würzen und stehen lassen, damit sie Wasser verlieren. Ausdrücken und nochmal mit Salz und Muskatnuss würzen. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffelstreifen hineingeben, gleichmäßig verteilen und etwas andrücken. Rösti bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten goldbraun anbraten.

Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls langsam goldbraun anbraten. Eventuell nochmal 1-2 EL Öl hinzufügen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Rösti damit fertigbraten.

**Für die Creme:** Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Meerrettich schälen und raspeln. Apfelstücke mixen, daraufhin geriebenen Meerrettich und Crème Fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 18. Mai 2021