

Saibling-Tatar mit Avocado-Creme, Gurken-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für das Saiblingstatar:

200 g Saiblingsfilet, mit Haut
1 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel
Salz

1 Zitrone, davon Saft
Pfeffer

Für den Fischhaut-Chip:

Haut vom Saibling, s.o.
Salz

edelsüßes Paprikapulver

100 ml neutrales Öl

Für den Gurken-Apfel-Salat:

$\frac{1}{2}$ Schlangengurke
Salz

$\frac{1}{2}$ Apfel
Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Für die Schnittlauch-Buttermilch:

200 ml Buttermilch

1 Bund Schnittlauch

Salz

Für die Avocado-Creme:

1 Avocado

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

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch

Für das Saiblingstatar:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Saibling vorsichtig von der Haut befreien und diese beiseitelegen. Fisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Fisch mit Zwiebel und Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und einem Teil Zitronensaft abschmecken. Restlichen Zitronensaft für Avocado-Crème beiseitestellen.

Für den Fischhaut-Chip:

Haut trockentupfen und dann in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen. Im Ofen für ca. 20-30 Minuten knusprig garen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Chips zum Abschluss darin kurz frittieren.

Für den Gurken-Apfel-Salat:

Gurke halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen, halbieren und eine Hälfte in gleich große Würfel schneiden.

Granatapfel öffnen und die Kerne aus dem Gehäuse klopfen. Gurke, Apfel und etwa 1 EL Granatapfelkerne miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schnittlauch-Buttermilch:

Buttermilch in ein Rührgefäß füllen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. In die Buttermilch geben und mithilfe eines Pürierstabes fein pürieren.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Chiliflocken hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Thorsten Grond am 17. Mai 2022