

Räucher-Forellen-Tatar mit Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Räucherforelle
Speiseöl

1 Zitrone, davon Saft

1 Orange, davon Saft

Für den Wildkräutersalat:

1 Wildkräutersalat-Mischung
1 EL Senf
4 EL Olivenöl

1 Zitrone, davon Saft
2 EL Walnussessig
Salz

2-3 EL Honig
2 EL Apfelessig
Pfeffer

Für die Orangenfilets:

$\frac{1}{2}$ Orange

3-4 EL Zucker

1 Schuss Wacholderschnaps

Für den Schmand:

100 g Schmand
1 TL getrock. Kümmelsamen

150 g Crème-fraîche
4 cl Wacholderschnaps

12-15 getrock. Wacholderbeeren
Meersalz

Für die Garnitur:

Einige essbare Blüten

1 Beet Kresse

Für das Tatar:

Die Forelle aufschneiden, Fleisch auslösen und dabei von den Gräten befreien. Anschließend das Fischfleisch sehr fein hacken. Orange und Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Fisch mit dem frischen Saft von Zitrone und Orange abschmecken. Etwas Speiseöl auf das Fischtartar geben, beiseite stellen und durchziehen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat zupfen und waschen, ggf. schleudern oder alternativ gut abtropfen lassen. Zitrone halbieren und auspressen.

Olivenöl mit Walnussessig, Apfelessig, etwas Zitronensaft, Senf und Honig vermengen. Entweder sehr gut mit dem Schneebesen aufschlagen oder den Pürierstab zum Mixen verwenden. Falls der Honig sich nicht ganz löst, mit 1-2 Teelöffeln heißem Wasser nachhelfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Salat vermischen und durchziehen lassen.

Für die Orangenfilets:

Zucker in einer beschichteten Pfanne langsam schmelzen. Orange filetieren und von den weißen Fäden befreien. Bei geringer Hitze die Orangenfilets im Zucker von beiden Seiten karamellisieren. Sobald die zweite Seite so gut wie karamellisiert ist, Pfanne heißer stellen und die karamellisierten Filets mit einem guten Schuss Wacholderschnaps ablöschen. Flüssigkeit reduzieren lassen und bis zum Anrichten warmhalten.

Für den Schmand:

Schmand und Crème fraîche glattrühren. Wacholderbeeren in einem Mörser nicht ganz fein zerstoßen, sodass sie später zu einer schönen Textur des Schmands beitragen. Kümmelsamen anrösten. Schmand mit Gewürzen und Schnaps glattrühren. Mit dem Meersalz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und mit den Blüten über den Salat geben.

Lara-Madeleine Kapschak-Weigel am 04. Juli 2023