

Saibling-Tatar mit Burrata, Haselnüssen, Wachteleier

Für zwei Personen

Für Tatar, Burrata, Haselnüsse:

300 g Saiblingsfilet	1 Kugel Burrata	1 Zitrone, Saft
70 g Haselnüsse	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Avocadocreame:

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette, Saft, Abrieb
1 Prise Kreuzkümmel	1 Prise Chilipulver	1 TL Olivenöl
Salz		

Für das Toastbrot:

2 Scheiben Toastbrot

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier	50 g kl. Reiskugeln	2 EL Crème-fraîche
1 TL Olivenöl		

Für die Garnitur:

Afila Kresse	essbare Blüten	roter Sauerklee
1-2 Zweige Dill	1-2 Halme Schnittlauch	

Für Tatar, Burrata, Haselnüsse:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und dann grob zerstoßen.

Saibling kalt abwaschen, trockentupfen und würfeln. Burrata grob würfeln.

Fisch mit Burrata, Haselnüssen und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone auspressen und Tatar mit Saft abschmecken.

Bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Avocadocreame:

Avocado schälen und entsteinen. Fruchtfleisch in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen und grob hacken. Limette heiß abwaschen.

Schale abreiben und Saft auspressen. Knoblauch zur Avocado geben und zu einer glatten Creme mixen. Mit Limettensaft und abrieb, Salz, Kreuzkümmel und Chili abschmecken.

Für das Toastbrot:

Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot mit einem Nudelholz ganz flach ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ein paar kleine Löcher ausstechen. Brot über einen ofenfesten Stab/Form legen, sodass sie sich rund Formen. Im Backofen etwa 10 Minuten knusprig backen.

Für die Wachteleier:

Wachteleier in kochendem Wasser 2:15 Minuten kochen, dann in Eiswasser abschrecken. Eier pellen und 2 davon mit Olivenöl benetzen.

Anschließend in Arare Reiskügelchen wenden. Die anderen beiden Eier köpfen und etwas Crème fraîche einspritzen.

Für die Garnitur:

Tatar mit Kräutern und Blüten dekorieren.

Kris Santa am 10. Oktober 2023