

Lachsforellen-Tatar mit Gurken und Radieschen

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Lachsforellenfilet	3 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Gurke
1 Zitrone, Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
2 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Meerrettichcreme:

2 TL Meerrettich	100 g Schmand	70 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Cracker:

80 g Dinkelmehl, Type 630	100 g Parmesan	50 g Butter
35 g Joghurt	2 g Salz	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	rote Rettichsprossen
---------------	----------------------

Für das Tatar:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Radieschen klein schneiden. Kräuter fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Gurke, Radieschen und Kräuter mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl unterrühren. Fisch fein würfeln und dazu geben. Zitronensaft unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichcreme:

Meerrettich, Schmand und Sahne miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumafflasche geben. Bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen und anschließend neben das Tatar geben.

Für die Cracker:

Mehl, Butter, Joghurt und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig 2 cm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen oder zuschneiden. Mit Meersalz, Parmesan und Pfeffer bestreuen. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Sprossen garnieren.

Anna Haase am 23. Januar 2024