

# Fjord-Forellen-Tatar, Apfel, Gurke, Crème fraîche

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

300 g Fjordforellenfilet	1 Granny Smith Apfel	1 Salatgurke
1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft	250 g Crème-fraîche
½ Bund Dill	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Wildkräutersalat:**

125 g Wildkräutersalat	4 EL Apfelessig	3 EL Walnussöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Brotchips:**

½ Baguette, vom Vortag

**Für die Garnitur:**

2 TL Saiblingskaviar	1-2 Zweige Dill
----------------------	-----------------

**Für das Tatar:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel und Gurke schälen und großzügig von Kernen befreien. Schalotte abziehen. Gurke, Apfel und Schalotte in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Dill fein hacken und hinzugeben. Masse in ein Sieb geben und ca. 5 Minuten abtropfen bzw. ziehen lassen.

Fjordforellenfilet in kleine Würfel schneiden und in eine separate Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Beide Massen miteinander vermengen und Crème fraîche hinzufügen.

Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten einen Teller nehmen und einen runden Anrichtering mittig platzieren. Tatar einfüllen und leicht andrückt. Ring vorsichtig hochziehen, damit das Türmchen stehen bleibt.

**Für den Wildkräutersalat:**

Apfelessig, Walnussöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Wildkräuter hinzufügen und mit der Vinaigrette vermengen.

**Für die Brotchips:**

Von dem Baguette vier sehr dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech in den vorgeheizten Backofen legen. Sobald die Brotchips gebräunt und knusprig sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

Dillspitzen abzupfen und Gericht mit Dillspitzen und Saiblingskaviar garnieren.

Henning Scheffer-Boichorst am 02. April 2024